pain d'épice, malices !

FLEURUS IDEES

série 101 ★★

pain d'épice malices

Texte et créations de Josy Farnay
Croquis de Martine Eichhorn d'après les dessins de l'auteur
Photos Dominique Farantos

FLEURUS IDEES

Éditions Fleurus, 11, rue Duguay-Trouin 75006 Paris

présentation

L'origine du pain d'épice remonte à une époque lointaine puisque, au XII[e] siècle déjà, on utilisait des recettes à base de miel et d'épices. Très vite, les cuisiniers se sont amusés à modeler cette friandise en formes variées qui ont fait le succès de la fameuse Foire au pain d'épice, célèbre maintenant sous l'appellation "Foire du Trône" à Paris. On trouve encore cette tradition dans de nombreux pays européens où des pains d'épice découpés et décorés sont offerts à l'occasion des fêtes de la Saint-Nicolas, de Noël, etc. Ils étaient soit dégustés soit conservés et, dans ce cas, servaient de décorations pour la maison.

Pourquoi ne pas s'inspirer de cette tradition pour intéresser les enfants à l'art de la pâtisserie ? Le pain d'épice est de surcroît une friandise souvent appréciée ; sa fabrication est assez simple et sa pâte se conserve pendant une durée suffisamment longue pour permettre la préparation lointaine d'une fête.

Aussi nous sommes-nous amusés ici à proposer quantité de petits sujets, jeux jusqu'à de véritables constructions qu'ils pourront exécuter eux-mêmes. D'ailleurs, un grand nombre des réalisations sont exécutées avec du pain d'épice acheté dans le commerce : c'est peut-être moins savoureux mais aussi amusant !

Voici donc quelques idées de base pour d'autres réalisations, car très vite l'instinct créatif des enfants sera éveillé, surtout pour la décoration qui ouvre la porte à toutes les fantaisies gourmandes.

Mettez donc la main à la pâte, amusez-vous bien et régalez-vous !

DÉFINITION DES MOTS UTILISÉS

Appareil : mélange de divers ingrédients.

Coller : en plus des surfaces cartonnées réunies à la colle traditionnelle, coller signifie assembler au glaçage du pain d'épice contre lui-même ou du carton, ou faire adhérer de la confiserie sur un glaçage, du pain d'épice, etc.

Foncer la pâte : abaisser la pâte et l'étendre dans un moule pour constituer un fond bien plat.

Pâte crue : pâte prête à l'emploi avant cuisson.

Plaque : surface correspondant à la quantité d'une des recettes données couvrant de grands moules (tôles à pâtisserie du four, moules à gâteau roulé).

Plaque de pain d'épice : pâte cuite contenue dans un grand moule, démoulée, détachée du papier sulfurisé et mise en réserve.

Travailler : mélanger les ingrédients avec une spatule ou à la main.

le pain d'épice

Pour réaliser sujets et montages de ce livre, 2 méthodes sont possibles :

Acheter du pain d'épice en bloc ou en tranches, solution rapide convenant aux petits sujets ou aux montages destinés à être conservés plutôt que consommés.

Fabriquer soi-même du pain d'épice, solution plus longue mais plus savoureuse, permettant des réalisations plus importantes.

Parmi toutes les recettes de pain d'épice connues nous avons sélectionné celles qui conviennent le mieux aux buts recherchés, entre autres ne pas coller aux doigts, donner une pâte fine et agréable, sans levée, etc.

INGRÉDIENTS

Les principaux constituants sont les matières sucrantes, la farine, peu ou pas de matière grasse et les épices ou parfums au choix. 2 autres composants interviennent en petites quantités : œufs et bicarbonate de soude (produit levant).

Matières sucrantes

Miel : doit être non granuleux, pas nécessairement coûteux, mais très parfumé (miel multifloral ou de bruyère). Pour faciliter sa pesée, tapisser une balance de papier aluminium, ajouter le miel au poids du sucre formé en puits.

Mélasse : de préférence brune pour colorer la pâte.

Sucre en poudre et sucre glace : les prendre sous emballages simples, d'une meilleure contenance que les boîtes verseuses.

Farine

La farine de seigle apporte une couleur et un goût appropriés au pain d'épice mais, ne se trouvant pas facilement dans le commerce, nous avons utilisé ici de la farine de froment.

Matières grasses

Le beurre donne des produits plus raffinés, d'une qualité et d'un goût bien supérieurs à la margarine, substitut dont on trouve une qualité spéciale pour pâtisserie.

Œufs

Entiers en petites quantités, servent à épaissir et stabiliser la pâte ; les blancs d'œufs produisent le glaçage royal.

Produit levant

Ici, le bicarbonate de soude, vendu en pharmacie, qui fait gonfler légèrement la pâte, car le pain d'épice ne fermente pas.

ÉPICES

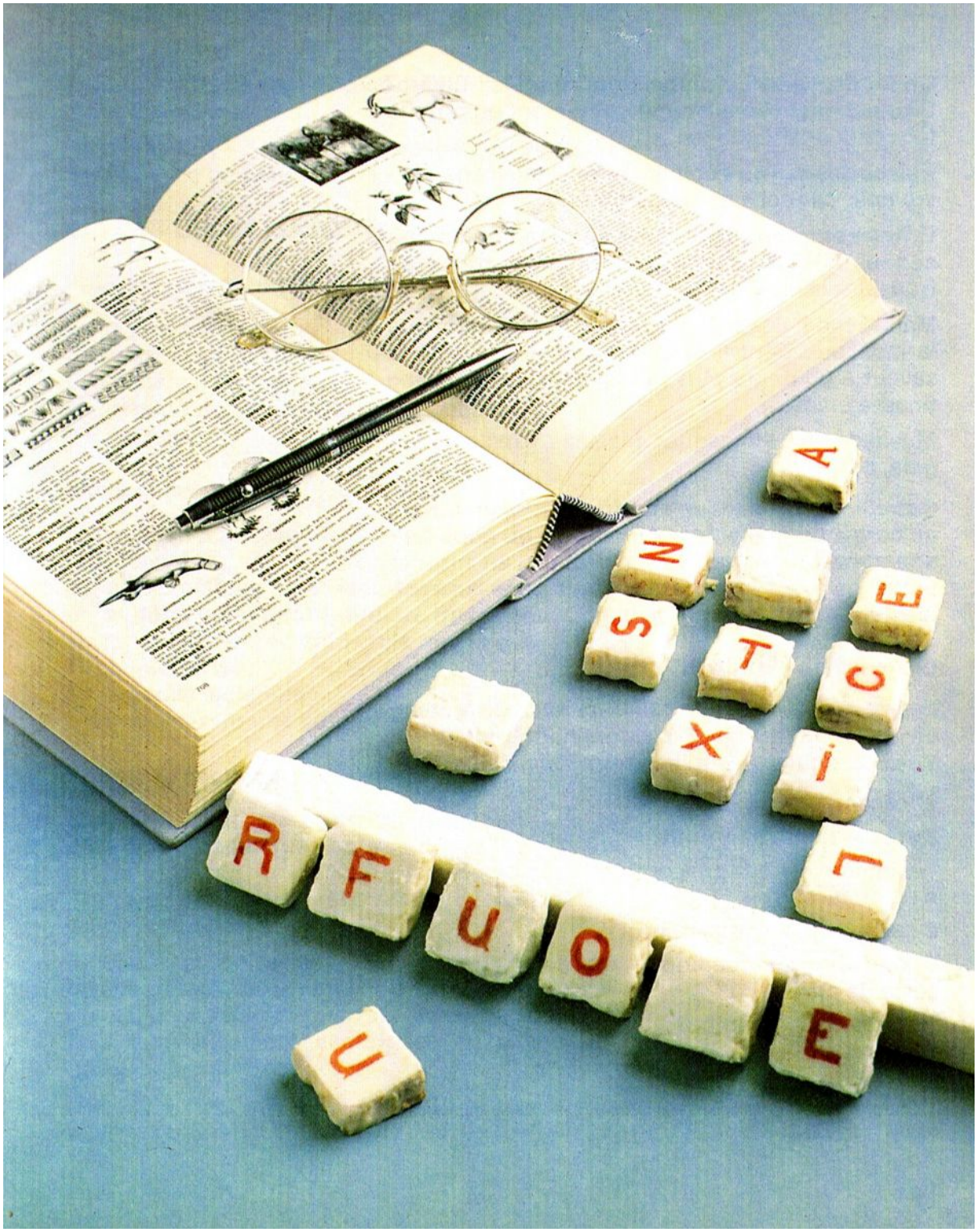
Anis vert ou "boucage" : cultivé en Europe.

Cannelle : provient de Chine ou de Ceylan.

Cardamome : pousse en Inde, à Ceylan ; les fruits, et surtout les graines de cardamome, ont une saveur poivrée et aromatique.

Clou de girofle : Inde, Afrique, Amérique.

Jeu de lettres
en pain d'épice.
Voir page 30.


A
N
S
E
T
C
X
I
L
R
F
U
O
E
U

Coriandre : genre d'ombellifères dont le fruit aromatique est utilisé comme condiment ou pour la fabrication de liqueurs.

Épices des Iles ou 4 épices : girofle, muscade, poivre noir, cannelle ou gingembre.

Gingembre : très recherché comme condiment, sert à préparer biscuits, confitures, pâtes de fruits, bière.

Macis : Inde, îles de la Sonde ; même emploi que la muscade dont il est l'écorce ; en possède la saveur à un degré plus faible, avec une certaine finesse en plus.

Muscade : îles Molusques, Malaisie, Antilles, Bengale, Sumatra.

Ces épices, vendues en pharmacies, tisaneries ou épiceries se présentent en poudre ou sous leur apparence d'origine ; les piler alors au mortier plutôt qu'avoir recours au mixer dont les récipients s'imprégneraient d'un goût pénétrant.

Leurs mélanges subtils

Leur dosage intervient toujours avec discrétion, en fonction du goût prédominant recherché. Voici quelques exemples (pour 300 g de farine) :

2* cardamome + 2 anis ;

2 anis + 1 clou de girofle + 1/2 cannelle ;

1/2 cannelle + 1/4 anis vert + 1/4 gingembre + 1 clou de girofle ;

2 cannelle + 2 cardamome ;

2 cannelle + 2 cardamome + 1 clou de girofle + 2 zeste de citron ;

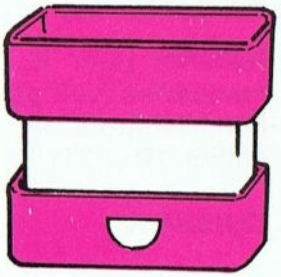
1 macis + 2 gingembre ;

1 1/2 mélange d'épices + 3 gingembre.

* Chaque chiffre précédant l'épice correspond au nombre de cuillers à café.

Et une recette de pain d'épice du XIII[e] siècle (pour 500 g de farine) :

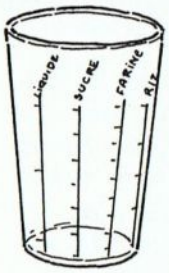
3 g d'anis vert + 3 g de coriandre + 6 ou 7 clous de girofle + 3 g de cannelle.



USTENSILES ET MATÉRIEL

Pour la préparation de la pâte

Un grand bol ;
Une casserole moyenne ;
Une balance de ménage + un verre gradué ;
Cuillers pour mesurer les petites quantités ;
Un couteau.



Avant la cuisson

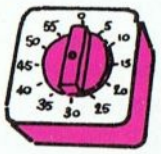
Un rouleau à pâtisserie ;
Une tourtière ;
Un grand plateau à pâtisserie pour gâteau roulé, de préférence antiadhésif ou la tôle à pâtisserie du four ou un grand couvercle métallique ;
Papier sulfurisé ;
2 maniques isolantes ;
Un minuteur ou une sonnerie.

Pour le découpage, la décoration

Moules à l'emporte-pièce, en plastique pour la pâte crue, métalliques pour le découpage après cuisson : sapin, bonhomme, cœur, trèfle, etc. Pour 8 de ces pièces prévoir 400 g de pâte sur 0,5 à 1 cm d'épaisseur ;

Moules à l'emporte-pièce de fortune : supports de ruban adhésif, couvercles ou tubes de médicaments, pots de crème, verres, boîtes de conserve très soigneusement découpées à l'aide d'un ouvre-boîtes perfectionné ;

Une équerre et une règle métallique ;
2 petits couteaux, l'un à bout rond, l'autre pointu.



Suivant les cas

Matériel pour la reproduction de modèles et maquettes (voir page 25) ;
Matériel pour la décoration au glaçage (voir pages 19 et 21).

CUISSON

La température du four est toujours de 150° : préchauffer 10 min. (four à gaz) et 20 min. (four électrique).

La durée de cuisson est indiquée pour chaque réalisation : en principe compter 10 à 15 min. pour petites pièces et ornements de faible épaisseur, 20 min. pour grandes plaques et tourtières de pâte, plus de 20 min. pour les cuissons dans une boîte de conserve (voir page 87).

Si l'objet réalisé comporte des ajouts de pâte : cuire la pâte 12 à 15 min., la retirer du feu, ajouter les décors, remettre le tout 3 à 7 min.

Ce qu'il faut savoir

Mettre à proximité du four 2 maniques isolantes.

Utiliser à plein le four pour des sujets déjà formés ou lorsqu'il n'y a pas de découpage en fin de cuisson.

Lorsqu'il y a découpage en fin de cuisson : enfourner une plaque à la fois ; à la sortie du four enfourner la suivante ; procéder pendant ce temps à la division de la pâte déjà cuite.

DIFFÉRENTES RECETTES DE PÂTES

Pâte à pain d'épice "maison"

Ainsi dénommée pour la différencier de la recette suivante, elle sert de pâte de base à la majorité des jeux et se prête, grâce à sa consistance, à la réalisation de pièces importantes.

Les quantités données correspondent à 900 g de pâte crue qui permettent de recouvrir sur 1 cm d'épaisseur l'équivalent d'un plateau à pâtisserie pour gâteau roulé ; nous l'appelons, lorsqu'elle est utilisée dans ce moule avant cuisson, "plaque de pâte crue" ou, après cuisson, "plaque de pain d'épice maison".

- Ingrédients

375 g de farine ;
Une cuillerée à soupe de miel ou de mélasse brune ;
200 g de sucre en poudre ;
250 g de matière grasse ;
Une cuillerée à café de bicarbonate de soude ;
Un œuf entier + un jaune battus ;
Épices au choix.

- Préparation

Découper la matière grasse en cubes dans une casserole ; placer sur feu doux ; la faire fondre en tournant avec la spatule en bois ; retirer du feu.

Ajouter miel, sucre ; remettre sur le feu en remuant constamment sans faire bouillir pour obtenir une consistance semblable à celle d'une compote de pommes ; laisser refroidir.

Incorporer à ce mélange farine, œufs, épices et bicarbonate de soude préalablement dissous dans une cuillerée à café d'eau ; bien pétrir l'appareil qui doit se présenter sous l'aspect d'une purée de pommes de terre épaisse.

En cas d'utilisation immédiate : mettre cette pâte à durcir une heure au réfrigérateur dans un récipient hermétique, ou mieux toute une nuit.

La plasticité de la pâte gagne en qualité si elle est conservée de la même façon pendant 3 à 4 jours, et l'objet reste consommable.

Pâte à pain d'épice "expresse" ou légère

Facile à exécuter, savoureuse, légère, elle est utilisée avant cuisson pour créer des formes simples découpées selon l'inspiration ou à l'emporte-pièce et à mi-cuisson pour ajouter sur la pâte de base de petits décors façonnés à la main.

• Ingrédients
(Pour 900 g de pâte)

500 g de farine ;
200 g de miel ;
225 g de sucre en poudre ;
Une cuillerée à café de bicarbonate de soude ;
2 œufs ;
Épices au choix.

• Préparation

Bien mélanger à la spatule de bois sucre et œufs dans un grand bol ; incorporer miel, bicarbonate de soude, épices ; pétrir vigoureusement en ajoutant la farine par petites quantités ; terminer le brassage à la main, dès que la consistance devient difficile à travailler.

Utiliser cette pâte dans les mêmes délais que précédemment.

Pâte à pain d'épice au lait

Recette complémentaire donnée pour varier un goûter, elle se prépare comme la pâte maison.

• Ingrédients

300 g de farine ;
Une cuillerée à soupe de miel ou de mélasse brune ;
200 g de sucre en poudre ;
100 g de matière grasse ;
Une bonne cuillerée à café de bicarbonate de soude ;
Un œuf battu ;
10 cl de lait ;
Épices ou parfums au choix.

• Préparation

Faire fondre la matière grasse dans une casserole ; ajouter hors du feu miel, sucre ; bien mélanger.

Refaire chauffer lentement tout en remuant jusqu'à obtenir une certaine onctuosité ; retirer du feu ; remuer jusqu'à complet refroidissement.

Mélanger farine et bicarbonate de soude dans une terrine ; incorporer la préparation précédente ; ajouter œuf battu, lait, épices.

Pétrir 4 à 5 min. ; laisser reposer 4 h avant la cuisson.

DÉCOUPAGE DE LA PÂTE

Pâte crue

Utiliser dans ce cas précis la pâte plusieurs jours et même 1 à 2 semaines après sa fabrication, laps de temps qui la rend plus meuble et diminue les déformations possibles après cuisson.

Aplatir au rouleau à pâtisserie fariné sur le plan de travail (3 à 5 mm d'épaisseur maximum suivant l'importance des pièces).

Découper la pâte soit à l'emporte-pièce, géométriquement ou en formes simples, soit d'après un modèle pour la netteté des contours.

A mi-cuisson

Retirer la pâte du four ; laisser refroidir ; ajouter les petits décors en pâte légère.

Faire des petites billes et de minces rubans de pâte pour les coller, appuyer légèrement pour les faire adhérer. Remettre au four pendant 10 min.

Pâte cuite

Découpage immédiat : laisser tiédir la pâte au sortir du four ; procéder au découpage en agissant très vite sinon la pâte durcit ; découper des formes précises ; utiliser des modèles en carton munis d'un bouchon pour isoler de la chaleur.

Découpage ultérieur : laisser pendant plusieurs jours la pâte telle quelle dans une atmosphère humide ou l'enfermer encore chaude dans un sac en plastique, dans son moule, au sortir du four : moelleuse elle se prête plus facilement au découpage ; poser, pour le découpage, la plaque de pâte sur un carton pour éviter sa déformation.

Autre solution : repasser au four quelques minutes la plaque de pain d'épice cuite plusieurs jours d'avance ; la découper tiède ; laisser durcir à nouveau.

CONSEILS COMPLÉMENTAIRES

Pâte

Trop molle : ajouter de la farine (cela peut provenir de l'incorporation de margarine au lieu de beurre).

Trop épaisse et dure : ajouter 1 à 2 cuillerées à café d'œuf battu.

Pour améliorer son goût : mettre une pincée de sel, des épices différentes ou la parfumer avec de la vanille, du citron, du café, du chocolat.

Sa mise au réfrigérateur la durcissant, prélever la quantité désirée ; laisser à l'air ambiant pendant 1 h 30.

Elle ne doit pas excéder 1 cm d'épaisseur.

Jeu de cartes
en pain d'épice.
Voir page 30.

Conservation

Des plaques (jusqu'à 4 semaines) : les envelopper très serrées dans du papier d'aluminium puis dans un sac en plastique scotché ; laisser dans un endroit frais et sec (réfrigérateur ou congélateur).

Des pièces réalisées (3 ou 4 mois sans dommage) : les conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité dans des boîtes métalliques, de carton ou de polystyrène.

Décoration

Avant glaçage et contrecollage, veiller à toujours éliminer les miettes de la surface avec un pinceau.

Pour la plupart des jeux, la décoration intervient après la cuisson et le découpage.

finitions et décoration

PEINTURE

Il faut un pinceau moyen pour les grandes surfaces et un pinceau effilé pour les détails ; la couleur utilisée est du colorant alimentaire pur ou son mélange à du glaçage royal.

GLAÇAGE ROYAL

Nous l'utilisons parfois en finition soignée, mais il sert principalement de "colle". On peut le colorer en lui additionnant des colorants alimentaires. Appliqué avec une poche à douille ou une seringue à pâtisserie, il permet de réaliser toute une gamme de petits décors en relief.

Ingrédients

(Pour un grand verre appelé "dose")
Un blanc d'œuf ;
175 g de sucre glace tamisé ;
Jus de citron filtré.

Matériel

Un bol à pâtisserie + un batteur (ou mixer électrique) ;
Une cuillèr à soupe ;
Un presse-citron ;
Un récipient genre verre à moutarde et son couvercle.

Réalisation

Mettre le blanc d'œuf dans le bol ; battre en neige ferme. Ajouter le sucre glace, cuiller par cuiller, en battant bien après chaque addition jusqu'à ce que le mélange soit ferme.

Suivant la consistance désirée : ajouter du sucre glace pour épaissir ou du jus de citron pour diluer (trop liquide, le glaçage coule tout autour du pain d'épice et sèche difficilement).

Pour le conserver : ajouter un filet de citron pour éviter sa cristallisation ; verser dans un pot hermétiquement fermé ; garder dans le réfrigérateur plusieurs jours.

Coloration

Il existe une grande variété de colorants non toxiques à incorporer dans le glaçage royal à raison de quelques gouttes seulement :

Colorants alimentaires traditionnels : jaune, rouge, vert ;

Jus de légumes (carottes, betteraves, épinards, etc.) ;

Chocolat en poudre, café soluble ;

Gelées, sirops de fruits, etc.

Pour obtenir du bleu : faire cuire 2 ou 3 feuilles de chou rouge découpées en fines lamelles dans un peu d'eau. Le jus en début de cuisson est violet, mélangé à du glaçage royal il devient bleu et seulement mélangé à du citron sa couleur passe au rouge. On peut utiliser aussi quelques gouttes de bleu de méthylène.

Pour des petites quantités : diluer un ou plusieurs bonbons très colorés dans du jus de citron ; mélanger à du glaçage royal exempt de citron.

Utilisations

En base couvrante : lisser le glaçage sur le pain d'épice avec un couteau à bout rond placé parallèlement à la pâte ; tartiner les bords en premier pour mieux étaler le dessus.

En décoration : on utilise le pinceau (voir page 19), la seringue (voir ci-dessous), un pochoir (voir page 44)... On peut aussi reproduire un modèle à travers du papier sulfurisé perforé à l'épingle, ou encore à la plume sur des bases glacées en utilisant des colorants alimentaires purs ou dilués.

GLAÇAGE À LA SERINGUE

Ce procédé permet de faire des motifs contournés et des filets en relief sur la pâte cuite. Il nécessite un glaçage pâteux et l'aide d'un ustensile tel que :

- Seringue à pâtisserie : maniement propre, facile et capacité convenable (1) ;
- Poche à douille assortie de nombreuses douilles : peu commode pour des enfants car oblige à de fréquents lavages de mains (2) ;
- Pochons en plastique, emballages de cornets de glace ou petits cornets fabriqués avec du papier sulfurisé (prendre un carré de 16 cm de côté ; fermer le cornet avec du ruban adhésif, couper l'extrémité) (3).

Réalisation

Munir l'appareil de la douille ; introduire le glaçage à la petite cuiller.

Amorcer l'apparition de la crème ; approcher de la pâte en inclinant ; presser régulièrement pour obtenir un dessin suivi, par à-coups s'il s'agit d'un motif fantaisiste ; relever rapidement l'appareil en

fin de course ; laisser sécher (si un excès de glaçage ou une déviation se produit, rectifier avec un petit couteau).

Laver l'appareil à l'eau chaude, après utilisation.

Exemples de décorations

Voir ci-contre.

- Douille n° 1* :

Traits droits et ondulés : tirer à soi la seringue de façon constante avec une pression régulière en touchant à peine la pâte. Points : une petite pression et retirer.

- Douille n° 2 :

Bordures fines et ondulées : incliner l'appareil, pression, recul, pression, etc., en zigzaguant. Etoiles : tenir l'appareil droit.

- Douille n° 3 :

Feuilles : appareil posé et incliné, faire une pression forte au départ, ramener l'appareil à soi en diminuant la pression.

- Douille n° 4 :

Marguerites, boules torsadées : une pression et retirer, une pression plus forte en tournant et retirer.

- Douille n° 5 :

Larges bordures filetées (voir douille n° 1).

- Douille n° 6* :

Gros traits pleins (voir douille n° 1).

* Motifs pouvant être exécutés avec un cornet de papier coupé.

n° 1

n° 2

n° 3

n° 4

n° 5

n° 6

FARINE
MIEL

reproduction des modèles et des maquettes

Les modèles sont les formes — ou gabarits — qui servent à découper la pâte de pain d'épice ; les maquettes sont les supports de carton permettant la construction d'objets en volume et leur transport.

Il faut : des ciseaux, du papier-calque, un crayon, une gomme et une règle graduée.

MODÈLES

Ils sont donnés en général avec les jeux. Les relever sur papier-calque, ou papier sulfurisé pour des fabrications importantes ; les découper.

En pâte crue, pour obtenir une forme symétrique : réaliser le modèle sur du papier-calque plié en 2 ; placer le modèle découpé sur la pâte déposée sur une surface farinée ; découper les contours avec un couteau pointu.

En pâte cuite ou précuite, pour reproduire un motif avec détails ou contours précis : sur la pâte poser le modèle dessiné sur le papier sulfurisé ; perforer à l'épingle suivant le tracé en effleurant la croûte.

Pour tracer ou découper plusieurs formes semblables: procéder comme ci-dessus, avec du bristol, du carton vergé ou du contrecollé 16 A*.

MAQUETTES

Les plans sont donnés à taille exacte; sinon les mesures sont inscrites sur les lignes à l'extérieur du plan. Quadriller alors le dessin avec une équerre pour les relever, à bonne dimension.

Les traits pleins se découpent avec des ciseaux: les parties intérieures noires sont à évider (ici intervient éventuellement la reprise sur papier-calque); les lignes pointillées représentent les pliages à amorcer par un tracé au crayon à bille usagé; les parties hachurées en bordure sont les pattes d'assemblage à fixer à la colle; les surfaces uniformément colorées indiquent des plaques de pain d'épice à coller au glaçage royal.

SOCLES

Supports rigides indispensables pour le montage, la bonne conservation et le transport des maquettes et jeux, ils sont fabriqués dans:

du carton gris de 3 mm ou du carton-bois se coupant aisément à l'aide d'un cutter et d'une règle métallique (éliminer les ébarbures de profil en passant une lime de part et d'autre);

du contre-plaqué de faible épaisseur (mieux) coupé à bonne dimension chez un détaillant en bois ou par une personne compétente.

* Le carton contrecollé 16 A possède une face mate plus propice à la bonne adhérence du pain d'épice.

les petits sujets

Les débutants trouveront de quoi réaliser des pièces de jeux dans du pain d'épice commercialisé tartiné de glaçage ; ils pourront aussi s'essayer à reproduire en les agrandissant dans de la pâte expresse des animaux et des personnages.

LES SAPINS BLANCS

Voir photo page 73.

Ils peuvent servir de marqueurs de table ou décors de Noël glacés de vert avec des inscriptions dessinées à la seringue à pâtisserie.

Pour un sapin, il faut : 50 g de pâte expresse, un moule emporte-pièce, du glaçage royal, un petit couteau rond, le matériel pour la reproduction des modèles, du carton rigide.

Retirer la tôle à pâtisserie du four ; la recouvrir de papier sulfurisé ; préchauffer à 150°.

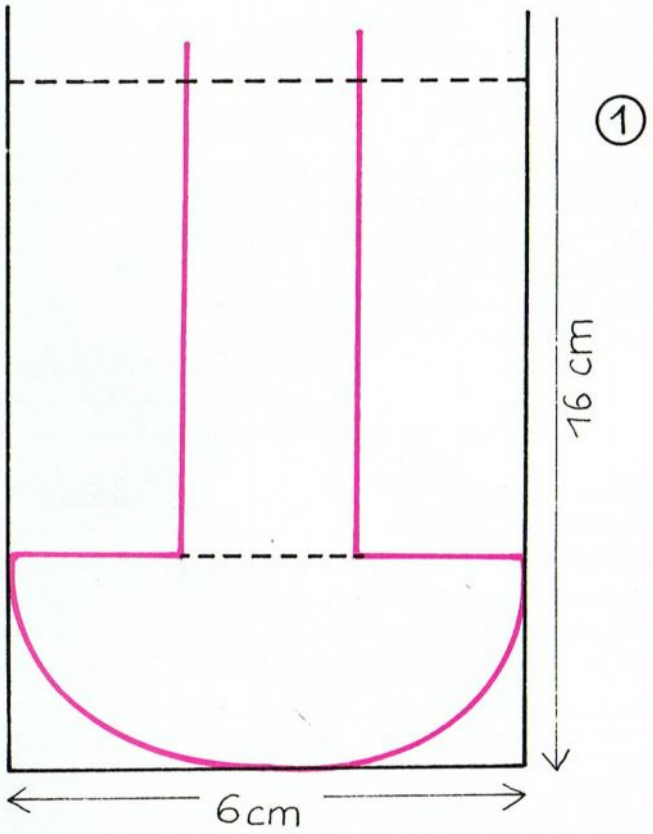
Étaler la pâte au rouleau sur une surface farinée ; appliquer fermement l'emporte-pièce ; poser les sujets sur la tôle.

Faire cuire 12 à 15 min. ; retirer du four à l'aide des maniques isolantes ; laisser refroidir.

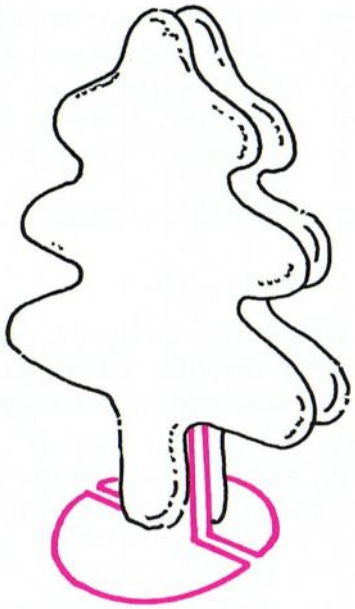
Reproduire le support en double sur du carton suivant les dimensions exactes données (1 page 28) ; découper et coller par le milieu, pattes de base écartées ; arrondir avec des ciseaux (2).

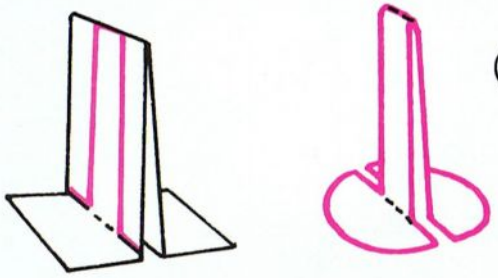
Recouvrir, avec le couteau rond, de 2 ou 3 couches de glaçage le dessus des sapins en laissant sécher entre-temps.

Tartiner le dos des sapins et les parois du support ; réunir en maintenant quelques instants.



①





②

Jeu de dominos.
Voir page 30.

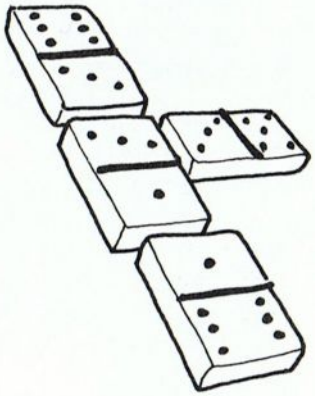
LE JEU DE DOMINOS

Voir photo page 29.

Il faut : un pain d'épice prétranché à pâte fine*, 2 doses de glaçage royal, un couteau rond + un couteau ordinaire, une fourchette à pommes de terre, une grille à tarte, un paquet de petits raisins secs ou perles de réglisse, un rouleau de réglisse.

Superposer 3 ou 4 tranches de pain d'épice ; écroûter ; couper 28 rectangles de 3 cm x 5 cm.

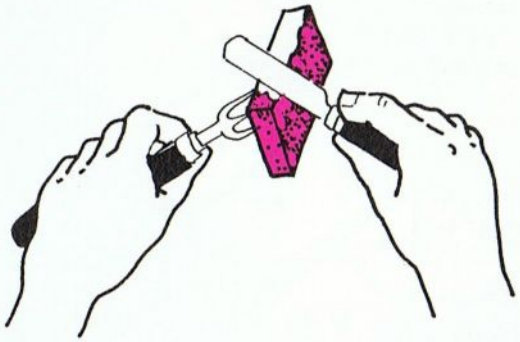
Embrocher un rectangle sur la fourchette ; tartiner de glaçage royal les côtés puis le dessus ; le déposer sur la grille ; laisser sécher avant d'ajouter une 2e couche de glaçage.

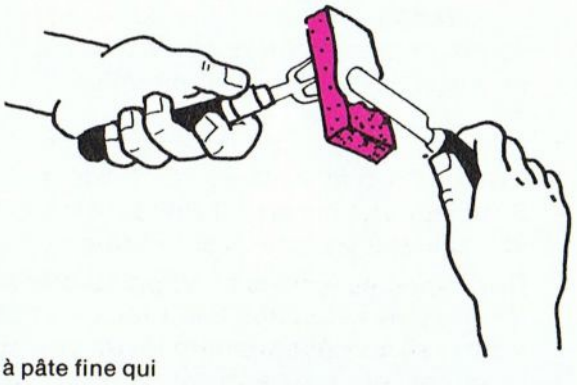


Découper dans le rouleau de réglisse étiré des lacets de 3 cm de long.

Passer une couche superficielle de glaçage sur un domino ; coller un lacet en travers et les petits raisins ou faire tomber des gouttes de glaçage au chocolat.

Suivant le même principe, voir les jeux de lettres et de cartes représentés sur les photos pages 9 et 17.





* Pour les petits sujets, utiliser du pain d'épice à pâte fine qui facilite le glaçage.

le cirque

Voir photo page 37.

Les gens du cirque forment une haie colorée devant le manège. De formes simples et symétriques, ils sont fabriqués en double et maintenus sur un support de carton identique à celui des sapins blancs (voir page 28). Nappés de glaçage royal après cuisson, permettant de rectifier les formes s'il y a lieu, ils sont "habillés" de couleurs avec apport des détails au pinceau fin et colorants purs.

RÉALISATION GÉNÉRALE D'UN SUJET

Il faut : 30 à 40 g de pâte expresse, une tôle à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, un rouleau à pâtisserie, un couteau pointu et un couteau rond, un emporte-pièce ou un modèle.

Prendre une pâte préparée plusieurs jours auparavant ; bien la malaxer ; en faire une abaisse de 3 mm sur une surface farinée ; la transporter avec le rouleau à pâtisserie sur la tôle du four.

Découper les formes à l'emporte-pièce ou d'après un modèle espacées les unes des autres de 3 à 4 cm ; retirer délicatement la pâte en surplus et la reformer pour une autre fournée ; égaliser les contours au pic de bois ou du bout de l'ongle.

Préchauffer le four à 150° ; faire cuire 12 à 15 min. ; laisser refroidir ; détacher les formes du papier sulfurisé.

Décorer de glaçage, de couleurs ou petits bonbons.

LA PETITE DANSEUSE

Ses bras sont relevés en repoussant la pâte crue du bout de l'ongle.

Il faut : un moule emporte-pièce (1), 4 coupelles, le matériel pour la décoration au glaçage, du glaçage royal, des colorants alimentaires (jaune, vert, rouge) et un peu de poudre de cacao.

Passer 2 couches de glaçage royal sur le pain d'épice.

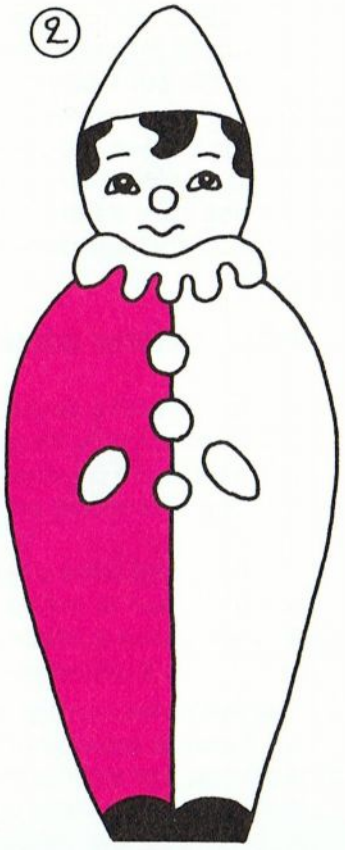
Répartir du glaçage dans chaque coupelle ; colorer chacune des couleurs énumérées ci-dessus, le colorant rouge devant faire un glaçage rose pâle.

Étaler du jaune sur la jupe, du rose pâle sur les mains et le visage ; laisser sécher ; passer une 2e couche.

Couvrir de vert au pinceau fin l'emplacement du gilet, et de glaçage au chocolat les cheveux ; laisser sécher ; appliquer une 2e couche.

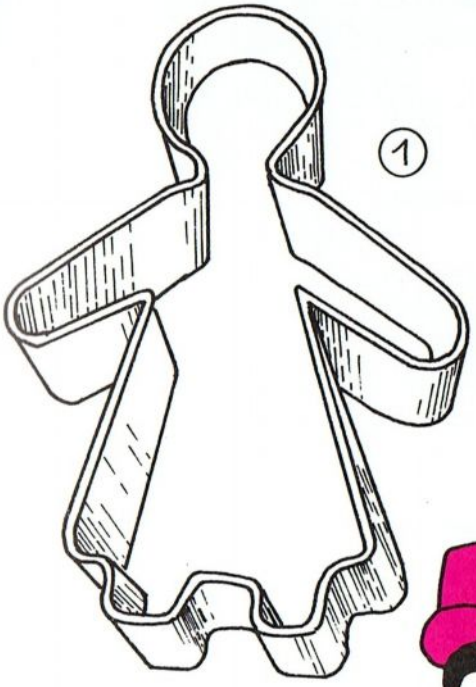
Ajouter un peu de colorant rouge dans le glaçage rouge pour teinter les joues ; tracer les lèvres rouges et les plis jaune orangé de la jupe avec des colorants purs.

Coller 3 bonbons bleus sur le corsage avec du glaçage royal.

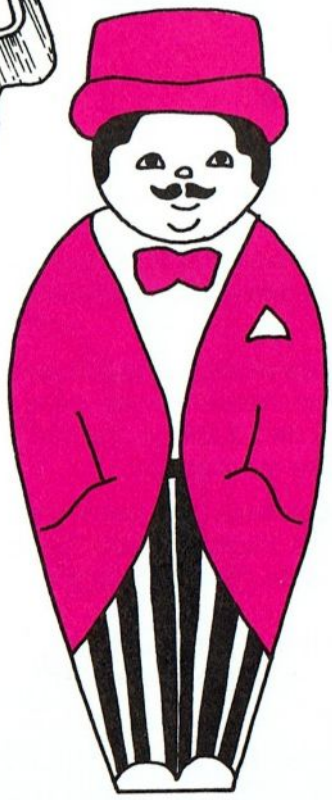


LE CLOWN ET M. LOYAL

Il faut : du matériel pour la reproduction des modèles (2 et 3) (voir page 25), du matériel pour



①



③

la décoration au glaçage, 5 coupelles, des colorants alimentaires de base et de l'extrait de café.

Après avoir passé 2 couches de glaçage royal sur le pain d'épice cuit, préparer des glaçages colorés dans les coupelles : bleu, jaune, rose pâle, vert ; passer les couleurs en suivant les modèles, en 2 couches.

Dessiner les détails : les rayures en bleu pur, les cheveux et les traits des visages avec de l'extrait de café ; laisser sécher ; renouveler l'opération si nécessaire.

Appliquer du glaçage blanc sur la collerette, le chapeau, les boutons du clown ; coller un bonbon rouge à la place du nez.

Coller dos à dos 2 silhouettes de clown en incluant un support de carton.

LES CHEVAUX BONDISSANTS

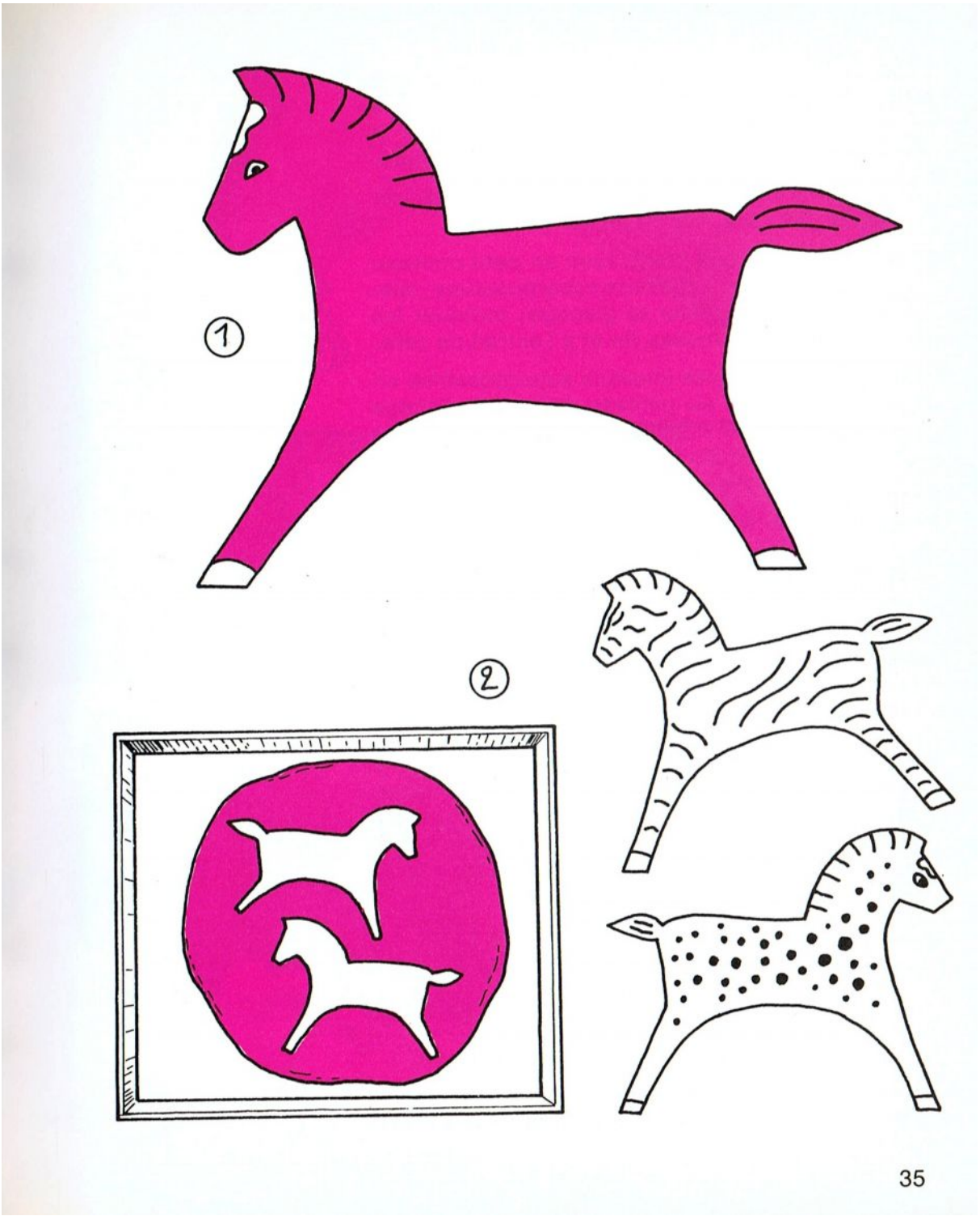
Ils vont par paire et animent le manège : le cheval blanc, le zèbre, le cheval tacheté et le cheval sellé. Décorés différemment, ils sont issus du même modèle et pourvus d'un pic de bois à planter dans une bonne épaisseur de pain d'épice, du liège ou du polystyrène.

Ils peuvent aussi être posés de niveau, dos à dos, écartés l'un de l'autre par un rectangle de pain d'épice de 2 cm x 5 cm, épais de 2 à 2,5 cm, ou par de la pâte de guimauve collée au glaçage.

Il faut : 60 à 70 g de pâte expresse par paire de chevaux, le matériel pour la reproduction des modèles, du glaçage royal et de l'extrait de café.

Reproduire le modèle du cheval (1) sur du papier-calque ou sulfurisé ; retourner la silhouette et en faire une identique ; découper.

Retirer la plaque du four ; préchauffer à 150°.


①
②

Foncer la pâte sur la plaque, placer les modèles inversés 1 fois sur 2 (2) en les espaçant de 3 à 4 cm ; découper les contours par à-coups à la pointe d'un couteau ; retirer la pâte en excédent.

Faire cuire 10 à 12 min. ; retirer du four ; laisser refroidir ; les détacher du papier sulfurisé.

Tartiner de glaçage blanc avec un petit couteau rond le dessus de 2 chevaux superposables ; laisser sécher ; renouveler le glaçage ; indiquer les petits détails au pinceau fin et à l'extrait de café.

Transformer 2 autres chevaux superposables en zèbre en traçant au pinceau fin et au glaçage royal les zébrures indiquées en négatif ; tacheter de la même façon 2 autres chevaux ; ajouter à une autre paire de chevaux le harnachement.

Les assembler avec du glaçage royal ou coloré au café en incluant un pic de bois dépassant les pattes.

LE PETIT MANÈGE

Il faut : 900 g de pâte crue maison, une tourtière à fond amovible de 24 cm de diamètre, un support de carton fort de même diamètre, du papier d'aluminium, 2 ronds de papier Canson jaune de 30 cm de diamètre, un cylindre cartonné d'un rouleau de papier ménager de 22 cm de haut et 3,5 cm de diamètre, une feuille de papier cadeau à petits motifs colorés, 4 pics à apéritif en bois, du matériel pour la reproduction des modèles.

De plus, 4 sucres d'orge torsadés de 16 cm de haut pour les montants, et une meringue colorée.

- Pâte

Préchauffer le four à 150°.

Recouvrir de papier d'aluminium le fond démontable de la tourtière ; bien lisser ; étendre dessus la

moitié de la pâte ; aplatir au rouleau à pâtisserie légèrement fariné ; reformer le moule ; faire cuire 30 min.

Retirer le cercle métallique lorsque le pain d'épice tiédit ; retourner sur un plateau pour ôter le fond puis le papier d'aluminium ; laisser refroidir ; superposer du support de carton ; retourner à nouveau.

Faire une 2e fournée de la pâte restante suivant le même procédé ; la poser sur la galette précédente, tartinée de confiture par exemple.

• Montage (3)

Enfoncer au centre des galettes le cylindre cartonné ; enfoncer à 2 cm du bord et à égale distance les 4 sucres d'orge.

Piquer 4 paires de chevaux entre les sucres d'orge.

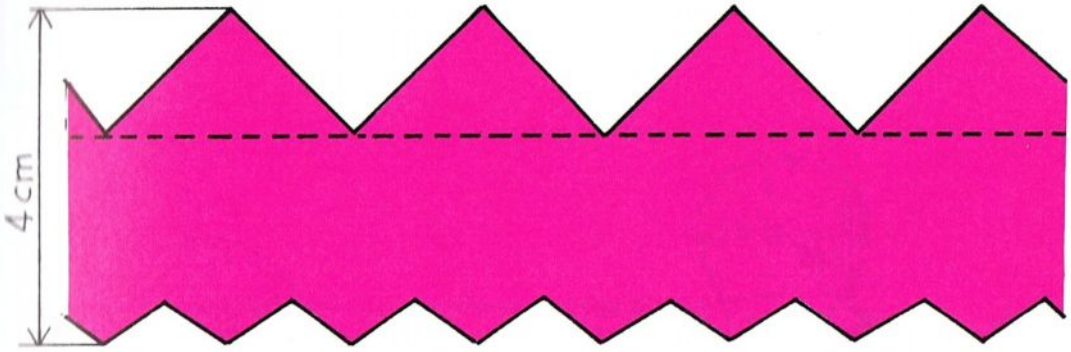
Surmonter l'ensemble du chapiteau ; coller sur le cylindre cartonné pour plus de stabilité.

• Chapiteau

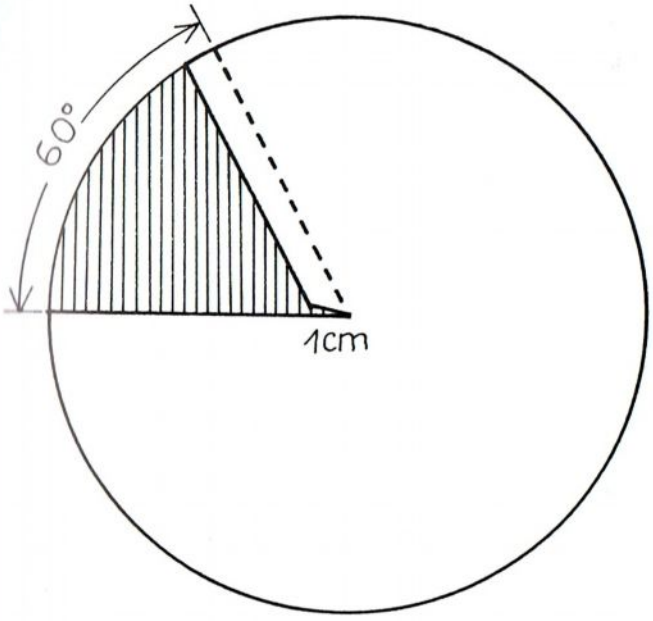
Découper dans le papier cadeau une bande de 4 cm x 90 cm ; plier sur toute la longueur à 1,5 cm du bord ; cranter de part et d'autre selon le modèle exact donné (1) ; entourer du même papier le cylindre cartonné.

Tracer au crayon avec un rapporteur un angle de 60° sur l'un des ronds de papier jaune (2), puis à l'intérieur un trait distant de 1 cm parallèlement à l'un des rayons ; découper la partie indiquée en noir. Faire de même avec le 2e rond jaune.

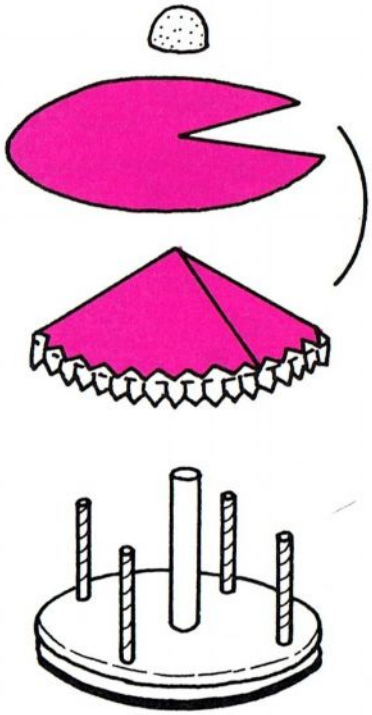
Enduire de colle le bord supérieur de l'un d'eux ; y appuyer les dents larges de la bande, la pliure venant buter contre le rond jaune ; fermer en forme de chapeau chinois suivant le rayon ; encoller à nouveau le bord supérieur pour faire adhérer le 2e rond jaune ; fermer comme précédemment ; cranter les dents inférieures.



①



②



③

les jeux

Nous vous en donnons quelques exemples qui se répartissent en fonction de l'âge des créateurs et selon leurs expressions artistiques. Cela va du simple emporte-pièce, et l'on jouera alors avec la décoration, jusqu'à des pièces plus élaborées qui raviront les passionnés.

L'ARC-EN-CIEL MAGIQUE

Voir photo page 77.

Jeu d'emboîtage où domine la confiserie ; il devient un jeu à surprises si l'on a caché sous chaque forme un message.

Il faut : une plaque de pain d'épice maison grand format, une forme ronde genre plat à tarte ou grand couvercle, une série d'emporte-pièce métalliques, un poinçon ou un petit couteau pointu, un pinceau à pâtisserie, 2 verres de glaçage royal + 4 coupelles vides, le matériel pour la décoration au glaçage + une poche à douille, des pastilles colorées et autres confiseries.

Préchauffer le four à 150°.

Poser la forme ronde sur la plaque de pain d'épice laissée dans son moule ; tracer un demi-cercle englobant le maximum de la pâte avec un poinçon en entamant légèrement la croûte ; prolonger le tracé de 2 lignes droites jusqu'au bord du moule ; retirer la forme ronde.

Faire cuire 5 à 10 min. ; laisser tiédir.

Découper avec un couteau pointu suivant le dessin.

Disposer au mieux les emporte-pièce ; appuyer fortement sur chacun ; retirer délicatement chaque motif de son moule ; balayer les miettes avec un pinceau ; laisser refroidir.

Remplir 4 coupelles de 2 cuillerées de glaçage royal ; colorer respectivement en vert, jaune, rose et mauve, le mauve provenant soit d'une pastille dissoute soit d'un colorant (voir page 20).

Munir la poche à douille d'un embout à dents de scie ; remplir à la cuiller du glaçage mauve ; amorcer la crème ; incliner la douille sur la pâte ; étirer régulièrement en un filet : s'il est trop mince, aligner un 2e filet ; s'il y a écart ou engorgement, rétablir du bout de l'ongle.

Laisser sécher ; procéder de même pour les autres glaçages colorés.

Tartiner les formes de 2 couches de glaçage avec séchage entre la 1re et la 2e couche ; fixer les confiseries avant séchage de la 2e couche :

Glaçage vert : sapin recouvert de chocolat vermiculé + un grain de sucre à sa base ; étoile décorée de billes argentées en sucre.

Glaçage jaune : lune dont la bouche est une perle rouge, l'œil un grain de café en sucre ; le rond est décoré au centre d'une forme de marguerite rose tracée à la seringue + une pastille verte.

Glaçage rose : le cœur est garni de 2 petites fleurs, tracées à l'aide d'une petite douille ronde + une pastille verte.

Glaçage mauve : sur la cloche, 2 lignes jaunes tracées avec la douille précédente, décor d'un petit œuf + une pastille bleue.

Glaçage blanc: bougie avec des boules de mimosa + une pastille rouge au centre ; triangle : placer la forme sur une assiette pour éviter l'éparpillement des granulés multicolores.

VOULEZ-VOUS JOUER AVEC MOÅ ?

Voir photo page 45.

Le jeu consiste à décharger la tête du clown de ses confiseries représentant des jetons. Chaque participant jette un dé à tour de rôle : le chiffre 3 fait gagner 1 jeton, le chiffre 6 en fait prendre 2, les autres chiffres ne font rien gagner, cela jusqu'à épuisement des jetons.

Ingrédients nécessaires : 500 g de pâte maison, une dose de glaçage royal, colorant alimentaire rouge ; confiserie : pastilles de chocolat enrobées de sucre coloré, 2 rouleaux de réglisse, granulés colorés + une grosse meringue rouge.

Matériel : une tourtière de 24 cm de diamètre à fond amovible, 2 ronds de carton de même format, papier d'aluminium, matériel pour la reproduction des croquis, un petit couteau + un grand à lisser, un pinceau plat + un fin.

- Pochoir et socle

La bouche est creusée avec un pochoir qui sert aussi à la mise en place du décor.

Tracer au crayon 3 cercles identiques au fond de la tourtière : un sur le papier-calque, 2 sur le carton ; découper.

Agrandir la demi-tête suivant le système des carreaux (1 page 46) sur le rond de papier-calque plié en 2 ; évider l'emplacement des yeux, des paupières, de la bouche ; reporter sur le rond de carton (= pochoir) (2) ; découper.

• Pâte

Préchauffer le four à 150°; tapisser de papier d'aluminium le fond de la tourtière; reformer le moule; foncer la pâte; faire cuire 30 min.; placer à la sortie du four sur une grille; avant refroidissement recouvrir du pochoir pour évider au couteau l'emplacement de la bouche; retirer les miettes éventuelles; laisser sécher hors de la tourtière; enlever le papier d'aluminium; coller sur le socle (2e rond de carton) préalablement nappé de glaçage royal.

• Décoration

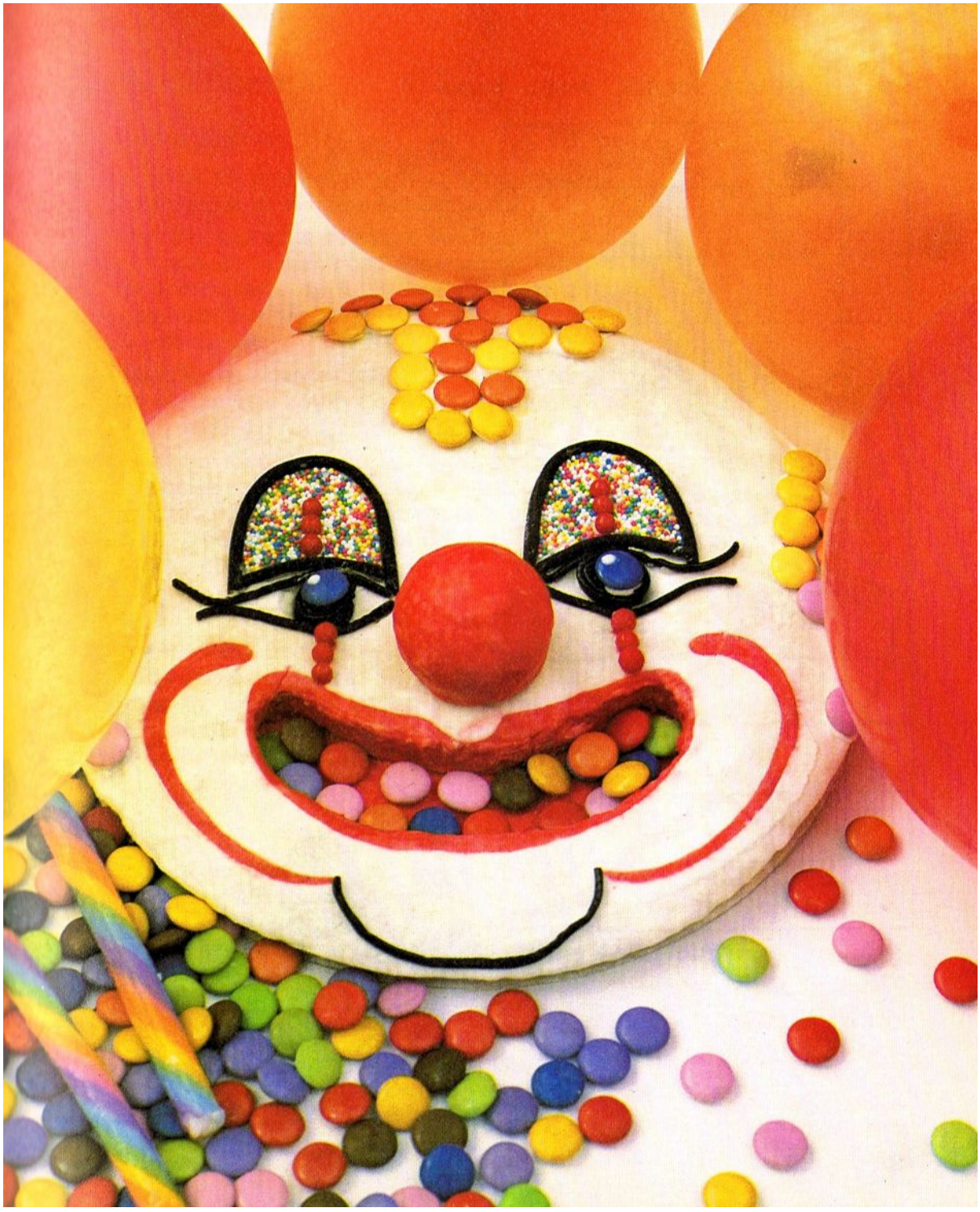
Diluer le glaçage royal dans du jus de citron; mélanger; étaler sur le pain d'épice avec le couteau à lisser en tenant la lame légèrement parallèle à sa surface, sans trop appuyer; laisser sécher 1 h; renouveler l'opération; 2 couches doivent suffire, mais une 3e parfait le glaçage; laisser durcir.

Badigeonner les paupières de glaçage royal avec un pinceau et le pochoir; recouvrir d'une couche de bonbons granulés; égaliser du bout des doigts.

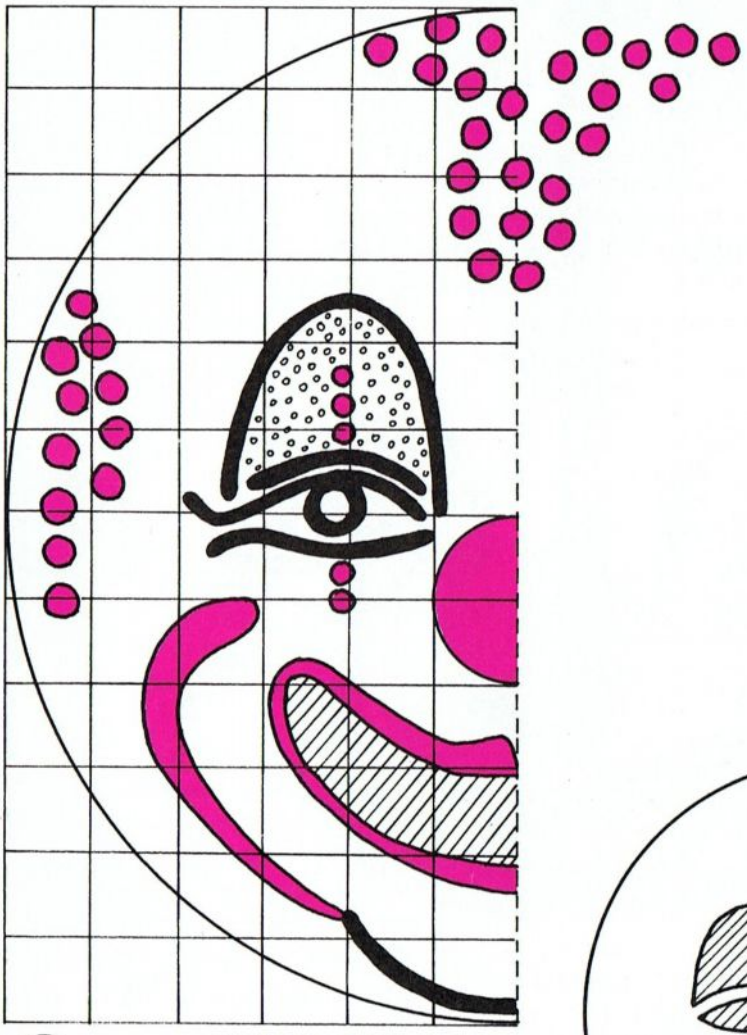
Pour entourer les paupières, les yeux et marquer l'emplacement du menton: découper des lacets dans le ruban de réglisse; coller au glaçage royal; placer au milieu de l'œil le centre d'un rouleau de réglisse avec, de part et d'autre, des petits bonbons rouges en forme de perles.

Découper dans le pochoir la courbe des joues; reporter d'un léger trait de crayon sur la tête; remplir ainsi que la bouche du colorant rouge (afin d'éviter que la peinture ne fuse, l'appliquer au pinceau par petites touches).

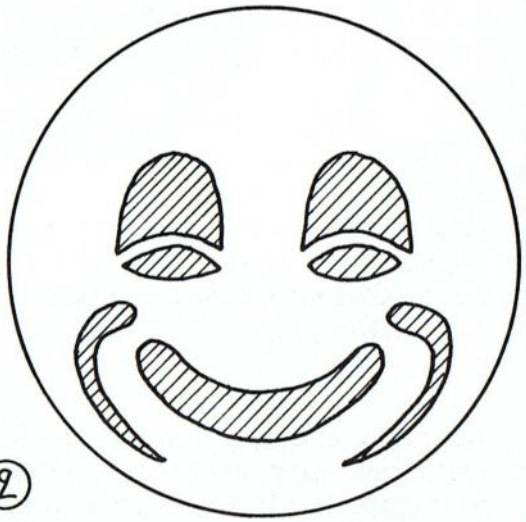
Coller la meringue et les pastilles.



VOULEZ-VOUS JOUER AVEC MOÂ ?



① 1 CARREAU : 2 cm



②

LE JEU DU TRICTRAC

Voir photo page 49.

Il comporte 15 pions clairs et 15 pions foncés représentés par de simples bonbons.

Il est fait d'une plaque de pain d'épice de 28 cm x 36 cm. Faute de moule à ces dimensions, utiliser la tôle à pâtisserie du four rapetissée par une sorte d'entretoise (voir page 51) ou découper la pâte après cuisson.

Ingrédients nécessaires : 850 g de pâte maison, un pot de glaçage royal, colorants alimentaires jaune et rouge, un rouleau de réglisse.

Matériel : un moule à gâteau roulé de 28 cm x 36 cm, papier sulfurisé + bristol + carton fort de même format, matériel pour la reproduction des modèles, 2 coupelles, un petit couteau à lisser, un pinceau plat + un fin.

• Pâte

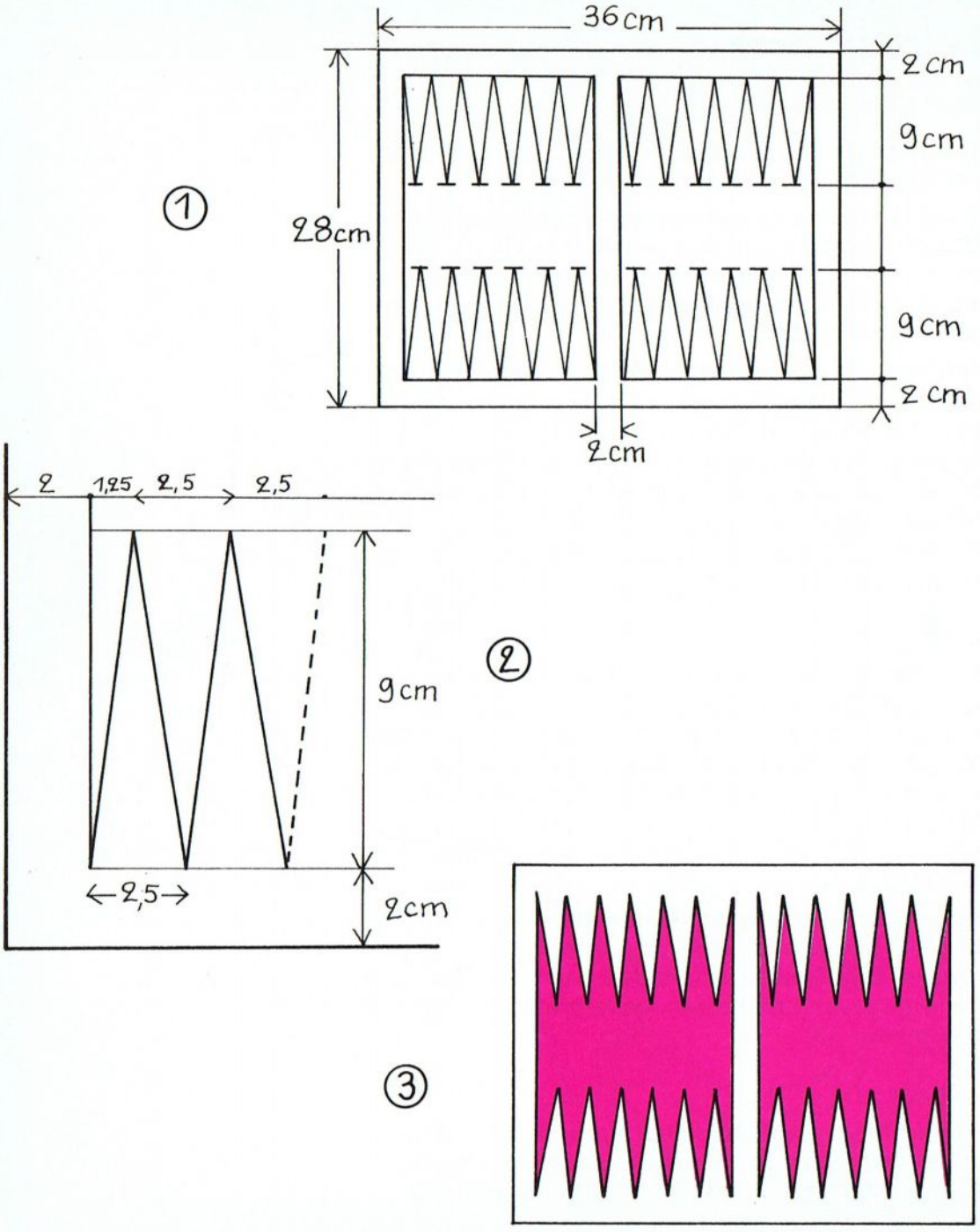
Préchauffer le four à 150° ; tapisser le fond du moule du papier sulfurisé ; foncer la pâte ; égaliser avec le rouleau à pâtisserie. Faire cuire 30 min. ; démouler 1/4 d'heure après ; retirer le papier sulfurisé ; placer sur le support de carton fort.

• Pochoir

Reproduire au crayon le modèle du jeu sur le bristol (1 page 48) ; tracer, à partir de chacun des angles, 6 flèches espacées de 2,5 cm (2) ; découper en conservant les bandes latérales indiquées en couleur (3).

• Glaçage

Répartir le glaçage royal dans 2 coupelles ; mélanger dans la 1re 10 gouttes de colorant rouge, dans la 2e autant de colorant jaune.


36cm
2cm
9cm
9cm
2cm
28cm
2cm
①
2
1,25
2,5
2,5
9cm
2,5
2cm
②
③

Poser le pochoir sur le pain d'épice ; le maintenir en place avec un poids en longueur ; étaler avec un pinceau plat le glaçage jaune dans le 1er triangle évidé, le 3e, le 5e ; colorer en rouge les flèches intermédiaires ; peindre selon le même principe les 3 autres parties ; faire un 2e glaçage depuis les flèches de départ et peut-être même un 3e pour aviver les couleurs ; retirer le pochoir ; parfaire au pinceau fin ; laisser sécher.

Pour les finitions : mélanger le contenu des 2 coupelles ; tracer une séparation médiane au pinceau fin ; délimiter le jeu entier d'une bordure de 2 cm de large au pinceau plat ; cerner cette dernière et la bande centrale d'un lacet prélevé sur le rouleau de réglisse dédoublé.

Laisser sécher ; gratter légèrement avec la pointe d'un couteau pour éliminer les petits débordements.

LE JEU DE DAMES

Voir photo page 53.

Ce damier appétissant de 28 cm comprend 10 cases par côté, découpées dans de la pâte crue dont la moitié est additionnée de poudre de cacao ; il est ceinturé de la même pâte.

Il faut : une plaque de pâte crue maison, une cuiller et demie à café de poudre de cacao, un jaune d'œuf, un pinceau à pâtisserie, un moule de 28 cm minimum de côté, un couteau, du carton, une règle, un emporte-pièce rond de 3 à 5 mm de diamètre, un socle de 28 cm x 28 cm.

Couper une réglette de carton de 2,7 cm x 27 cm.

Recouvrir le moule de papier sulfurisé.

Amollir la consistance de la pâte en la travaillant bien ; diviser en 2 parties égales ; saupoudrer du cacao la 1re partie ; malaxer jusqu'à ce que la pâte présente une couleur uniforme.

Étirer séparément ces pâtes au rouleau à pâtisserie ; découper dans chacune un rectangle de 13,5 cm x 27 cm à l'aide d'un couteau et d'une règle ; garder les chutes de pâte claire en réserve ; faire un boudin de 30 cm de long des chutes de pâte foncée ; découper 4 lanières bien égales pour les bordures du jeu ; couper en biais les extrémités de 2 d'entre elles ; les placer dans l'angle du moule.

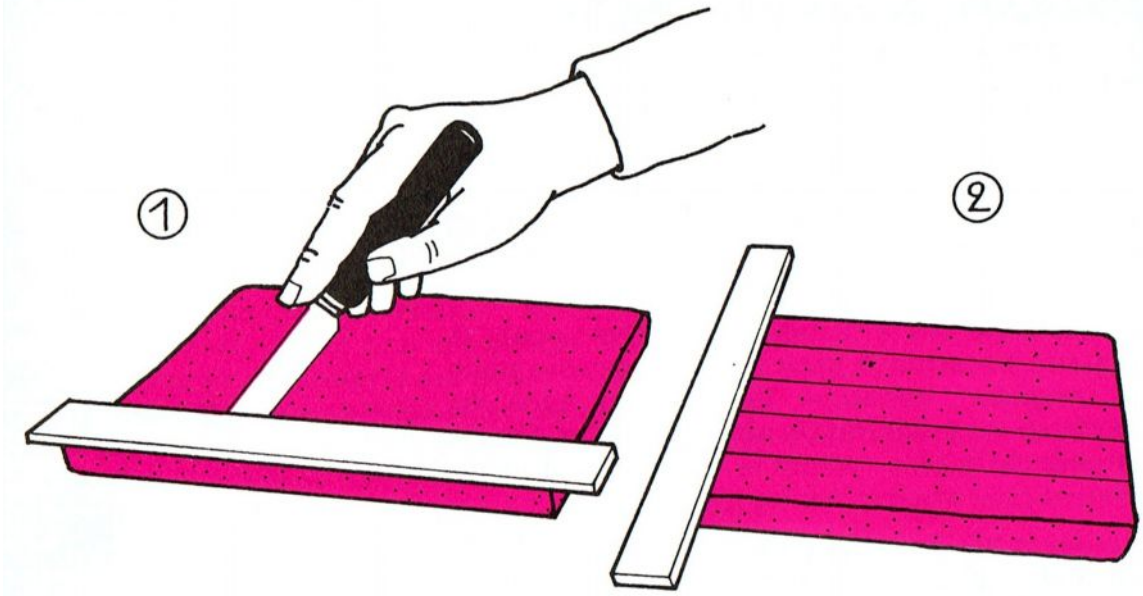
Quadrillage des 2 rectangles de pâte : poser la réglette en carton (1 page 52) de niveau sur toute la longueur ; découper par à-coups sans les déplacer les 5 bandes de pâte contenues dans la largeur de la pâte ; placer la réglette transversalement pour obtenir des carrés.

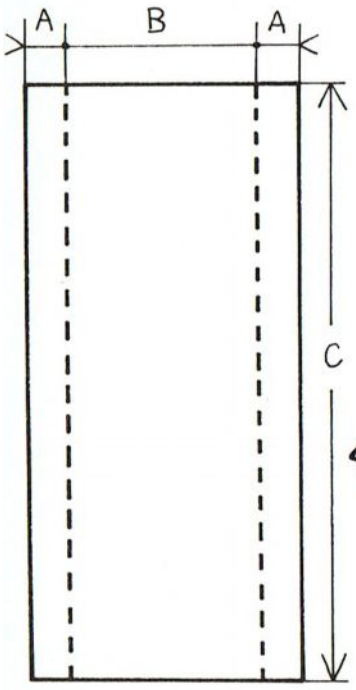
Soulever de la pointe d'un couteau l'un de ces carreaux ; placer, depuis l'angle de pâte brune, une rangée de 5 cases claires + 5 foncées alternées ; égaliser avec la réglette (2) ; amener suivant ce même processus les 9 autres rangées.

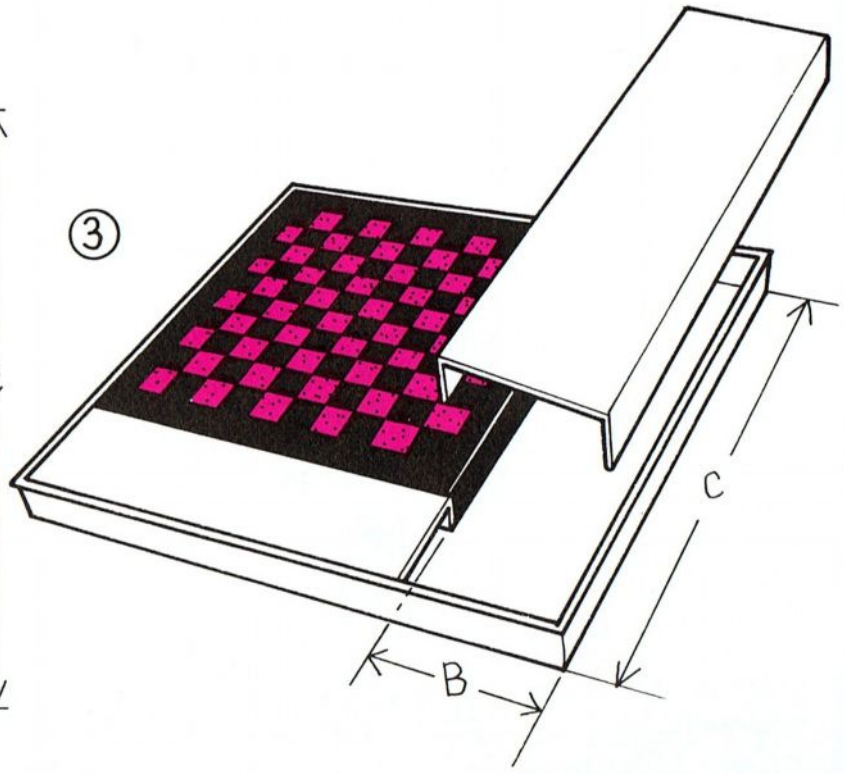
Border le damier des 2 lanières restantes, coupées à bonne longueur et en biseau dans les angles.

Combler, s'il y a lieu, l'espace resté vide dans le moule par une sorte d'entretoise constituée de 2 bandes de carton à rebords (3) dont la largeur sera : A hauteur du moule + B espace vide + A, la longueur C étant celle du moule ; découper ; marquer les pliures suivant les lignes pointillées ; glisser sur le moule en soulevant le papier sulfurisé : cette forme de carton maintient la pâte en bonne place.

Préchauffer le four à 125° ; faire cuire 25 min. ; laisser refroidir ; poser un grand plateau sur le jeu de pain d'épice pour retirer le papier sulfurisé ; bloquer en même temps que le moule ; retourner ; recouvrir du socle dès le papier retiré ; retourner à nouveau.


①
②


A
B
A
C


③
C
B

• Pions

20 pions clairs et 20 foncés.

Préchauffer le four à 125°; recouvrir le moule de papier sulfurisé.

Étendre les chutes de pâte claire sur 3 à 4 mm d'épaisseur; découper à l'emporte-pièce rond une vingtaine de pions puis enfourner pendant seulement 12 min., pour éviter qu'ils ne prennent couleur.

Monter la température du four à 150°; préparer comme ci-dessus les pions chocolatés; faire cuire pendant 20 min.; dès leur sortie du four, badigeonner au pinceau du jaune d'œuf mélangé à une cuillerée à soupe d'eau.

Retirer les pièces du papier sulfurisé après refroidissement.

LES PETITS CHEVAUX

Voir photo page 57.

16 petits chevaux se jouent avec 1 dé sur un parcours carré de 34 cm de côté, constitué d'1 plaque de pain d'épice maison dont les bordures et les divisions sont rapportées en pâte expresse.

Ingrédients nécessaires : une plaque de pâte maison, 500 g de pâte expresse, 2 doses de glaçage royal, colorants alimentaires : bleu, jaune, rouge, vert, une vingtaine de pastilles plates de 2 cm de diamètre.

Matériel : une tôle à pâtisserie, ou une lèchefrite pourvue de rebords, un socle de carton de 34 cm de côté, un poinçon ou un long clou, un gros embout de crayon-feutre de 1,5 cm de diamètre, 4 coupelles, matériel pour la reproduction des modèles et la décoration au glaçage.

• Modèle

Reproduire sur du bristol plusieurs exemplaires

de la tête de cheval (1) et les 2 bandes de 30 cm x 3 cm (2) ; les coller par le milieu en forme de croix.

• Pâte maison

Sortir la tôle à pâtisserie du four ; préchauffer à 150°.

Couper aux dimensions de la tôle le papier sulfurisé avec un léger débordement ; saupoudrer de farine ; étaler la pâte ; faire glisser l'ensemble sur le moule ; faire cuire 15 min. ; sortir du four.

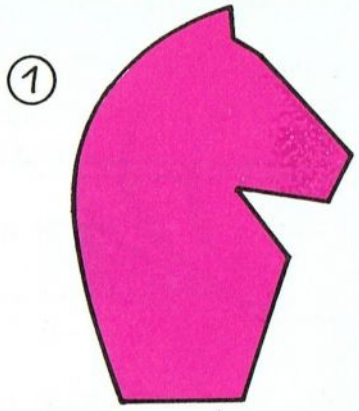
Recouvrir la pâte tiède du socle ; découper avec un couteau le contour ; laisser refroidir ; retirer le papier sulfurisé, remettre dans le moule.

• Pâte expresse

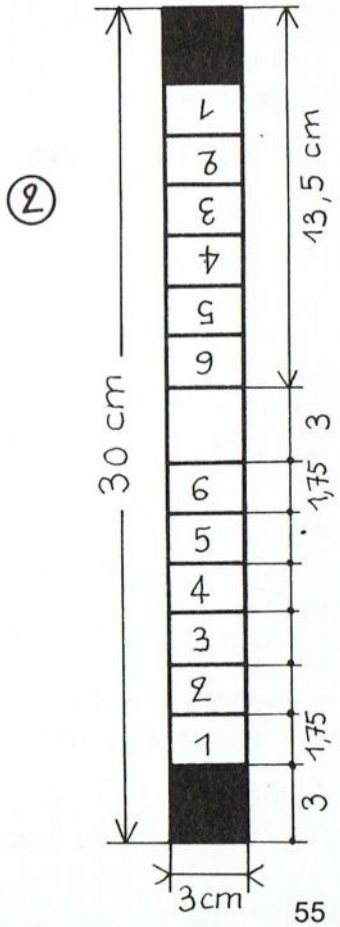
Bordures et divisions : prélever 200 g de pâte ; former 2 boudins de 1 cm de diamètre et 35 cm de long ; les couper également en 2 dans le sens de la longueur ; les poser autour de la piste, les extrémités se rejoignant en biais dans les angles ; cerner les 4 cases en modelant 2 étroits boudins de 11 cm de long ; les placer à l'aide du modèle en croix, extrémités noires repliées (3 page 56) ; préchauffer le four à 150° ; faire cuire 7 à 10 min. ; laisser refroidir.

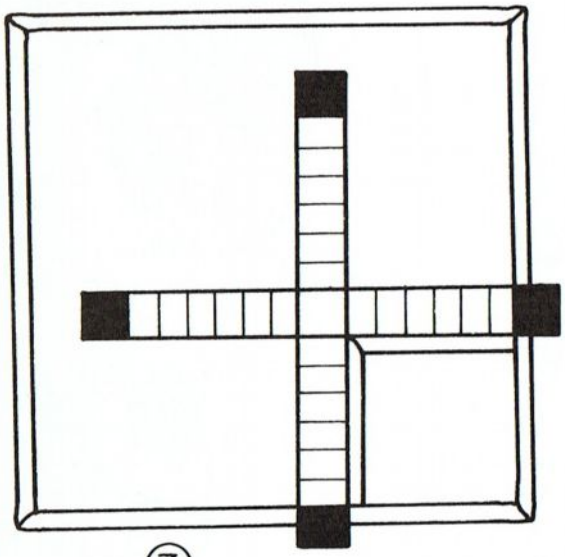
Découpage des 16 chevaux, avant cuisson ou après : foncer la pâte restante sur 2 à 3 mm d'épaisseur sur la tôle à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ; faire cuire 10 min. à 150° ; utiliser, dans les 2 cas, le modèle en bristol et un petit couteau pointu (si le pain d'épice durcit au moment du découpage, le mettre à ramollir quelques instants au four).

Tracer avec une pointe le contour du cheval dans les 4 cases.

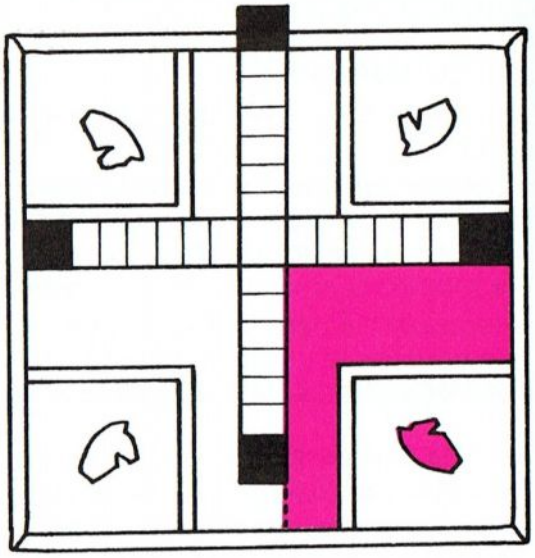


GRANDEUR RÉELLE

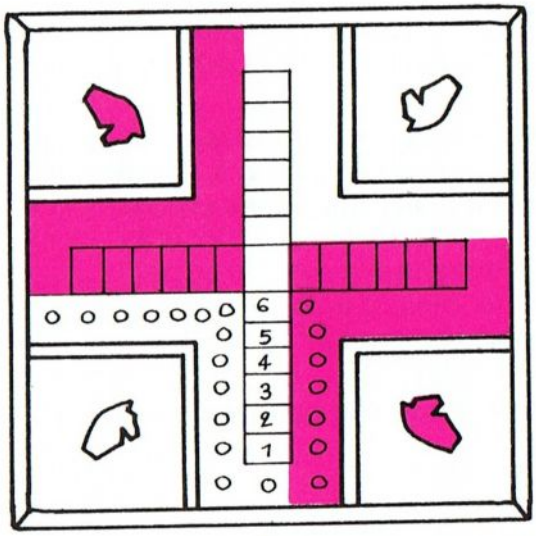




③



④



⑤

• Glaçage royal

Coller les chevaux sur les pastilles enduites d'une couche de glaçage ; les laisser sécher appuyés contre un mur.

Passer une couche de glaçage sur la partie cruciforme, les chevaux d'angles du jeu et ceux sur pastilles ; renouveler l'opération, lorsque le 1er glaçage est sec.

• Décoration

Répartir une dose de glaçage royal dans 4 coupelles ; additionner chacune des colorants alimentaires appropriés (voir page 54), les teintes devant être claires.

Tracer la limite des parties de la piste avec une règle et une pointe en positionnant le modèle en croix comme indiqué (4 page 56) ; peindre, au pinceau plat et en 2 couches superposées, les 4 couleurs ainsi que les chevaux d'angles et ceux sur pastilles.

Marquer l'emplacement des échelles et de leurs divisions en centrant le modèle en croix, extrémités repliées (5) ; le maintenir en place avec une épingle si nécessaire ; utiliser l'embout du crayon-feutre pour tracer les ronds.

Peindre avec un petit pinceau rigide et des colorants purs les contours des divisions et des ronds en fonction de la couleur du fond (seules les cases de départ sont entièrement couvertes), ainsi que les crinières et les yeux des chevaux.

les constructions

Le pain d'épice devient ici un matériau de construction appréciable. Du fait de sa légèreté, il sera accompagné d'un socle ou d'une maquette permettant d'assurer son transport ou sa solidité.

LA PETITE RÉSIDENCE

Voir photo page 61.

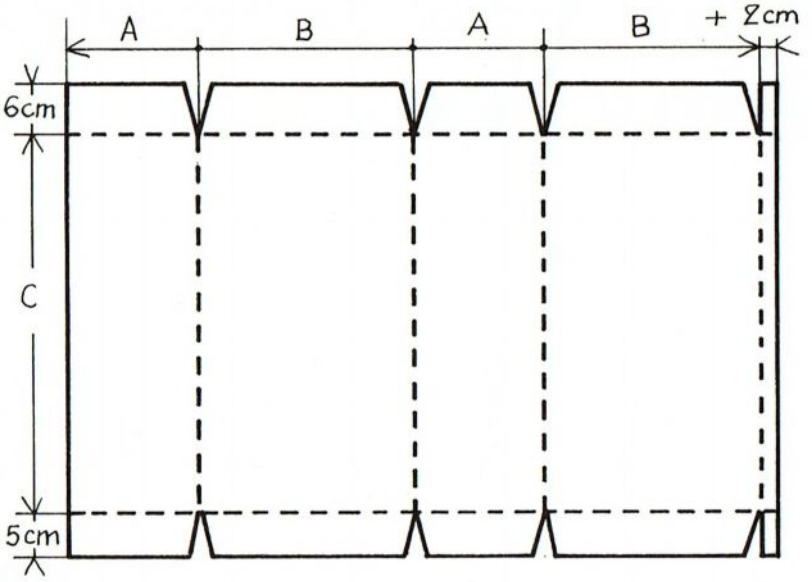
Des tranches de pain d'épice géant sont découpées et collées sur la paroi rugueuse d'une maquette renforcée par une boîte à chaussures.

Il faut : une soixantaine de tranches de pain d'épice, 3 verres de glaçage royal, un pinceau brosse, un couteau rond, des pics de bois à apéritif coupés en 2, du matériel pour la reproduction des maquettes, du carton épais, une boîte à chaussures sans couvercle.

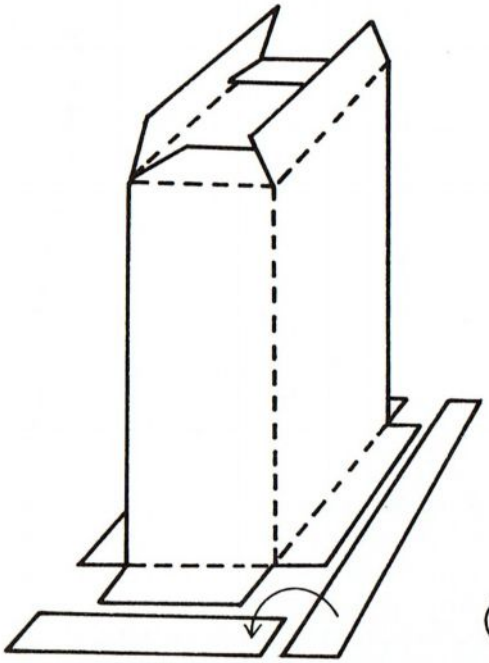
- Maquette

Reproduire le plan de la maquette (1 page 60) sur le carton d'après les dimensions de la boîte à chaussures (A = hauteur de la boîte, B = largeur, C = longueur).

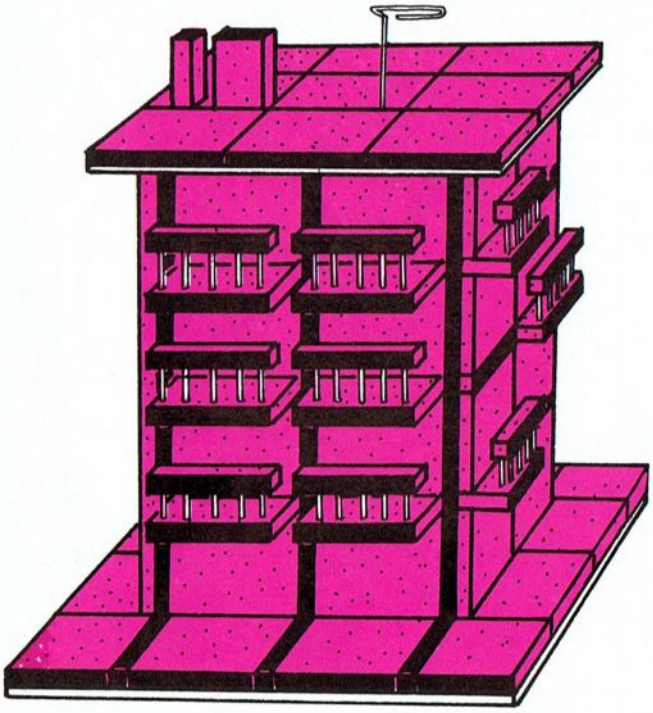
Couper le carton en tenant compte des rabats et de la bande de collage ; amorcer les pliures avec un crayon à bille usagé et une règle ; entourer de cette maquette, partie rugueuse à l'extérieur, la boîte à chaussures ; coller le long du côté.

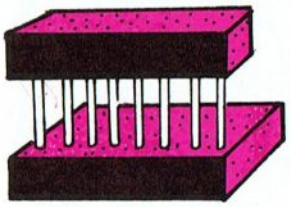


①



②

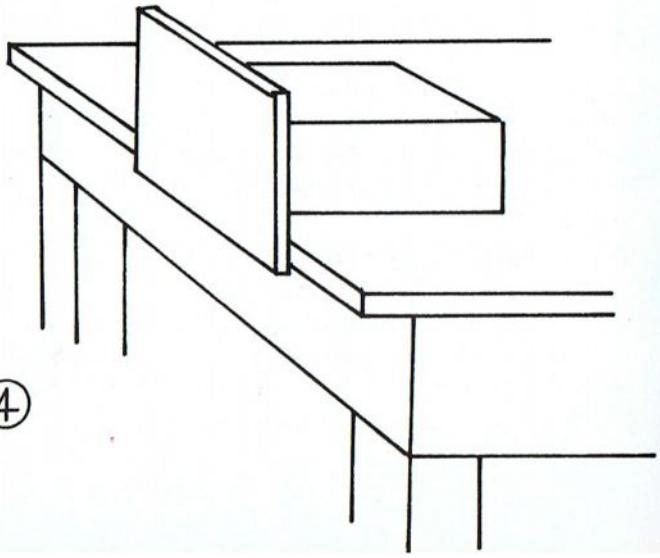




b

3

a



4

• Socle et toiture

Relever sur le carton les 2 côtés (A et B) formant la base de la maquette ; ajouter 12 cm à chacune de ces dimensions pour le socle, 8 cm pour la toiture ; découper avec un cutter.

Coller la maquette rabats de base écartés sur le socle ; consolider de bandes de carton larges de 6 cm se superposant à angles droits (2 page 60).

• Tranches de pain d'épice

La plupart d'entre elles sont collées entières sur les murs d'élévation et la toiture ; les autres sont coupées, partie croûte brune apparente, en bâtonnets de section carrée égale à l'épaisseur d'une tranche pour faire les bandeaux (3a) ; les bâtonnets recoupés par moitié et par quart sont réunis avec des pics de bois raccourcis pour constituer les balcons (3b).

• Façade

Prélever au couteau une bande brune de 1 cm de large sur 2 tranches de pain d'épice ; badigeonner le socle en façade de glaçage royal ; coller une bande bien au centre encadrée des 2 tranches réduites.

Coucher la maquette contre le bord d'une table (4) ; recouvrir le niveau du rez-de-chaussée de glaçage royal ; poser la 2e bande brune dans l'alignement de la précédente puis, de chaque côté, une tranche complète préalablement tartinée de glaçage sur toute sa surface pour une meilleure adhérence.

Bien enduire de glaçage les surfaces de pain d'épice et de la maquette des niveaux suivants ; édifier le 1er étage ainsi : préparer plusieurs bandeaux bruns à superposer au centre ; coller, de part et d'autre et à l'horizontal, un balcon ; surmonter chacun d'une tranche entière ; passer à l'étage suivant.

• 1er mur latéral

Ce mur étant plus étroit, faire des essais de pose, car le bandeau médian sera certainement supprimé et les tranches amenées dans l'alignement de la façade ; alterner les balcons, chaque étage n'en comporte qu'un ; compenser les vides par des bandeaux bruns.

• Finitions

Recouvrir les autres murs uniformément de tranches entières séparées par des bandeaux bruns ; combler les angles de base ; laisser sécher. Ajouter les balustrades : enfoncer dans chaque quart de tranche 6 à 8 demi-pics de bois ; les ajuster sur un balcon. Coller sur le carton correspondant au toit-terrasse des tranches entières, des cheminées de pain d'épice surmontées de bonbons ; ajouter des antennes formées de trombones en partie dépliés ; poser le toit sur la construction.

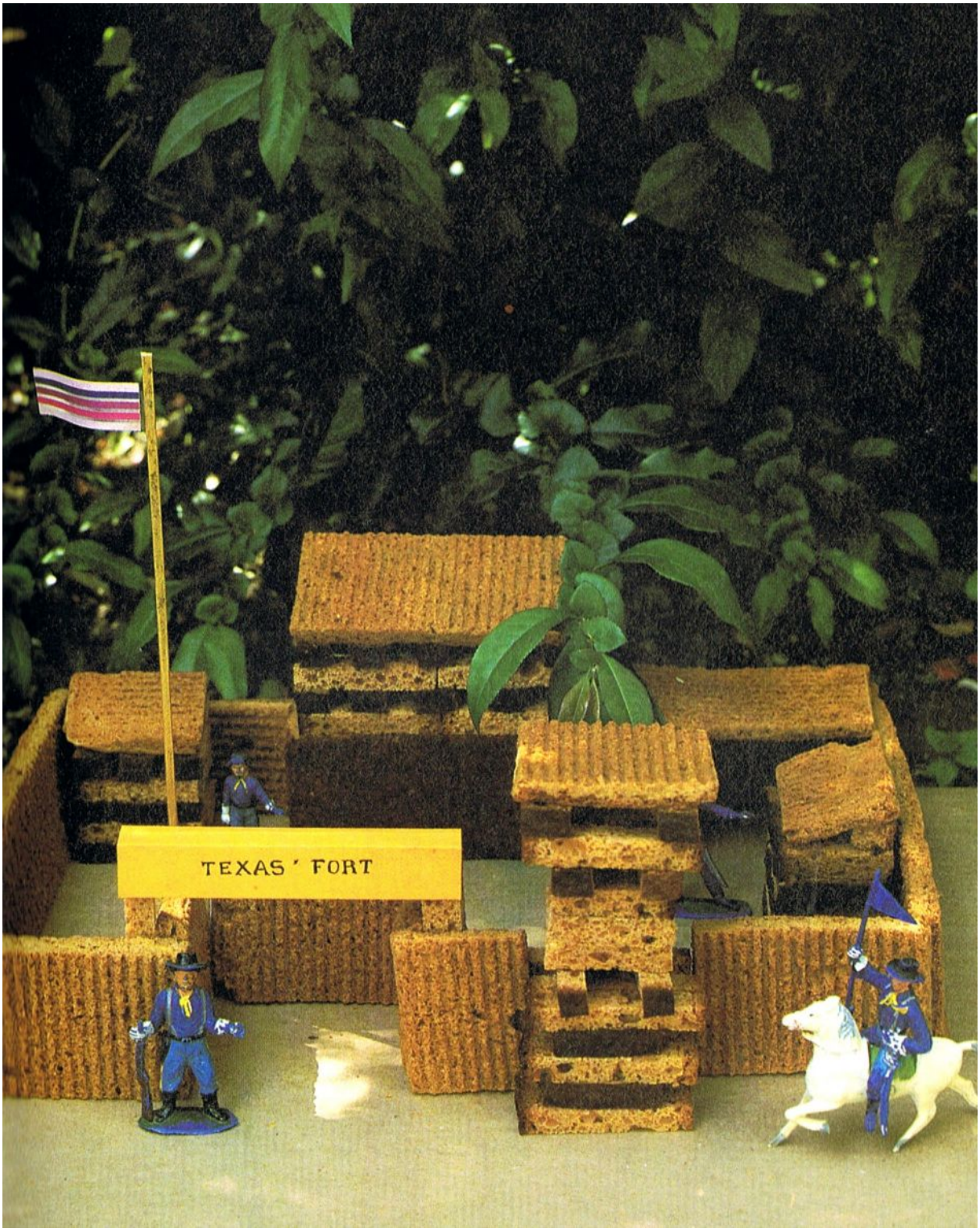
LE FORTIN

Voir photo ci-contre.

Pains d'épice entiers, prétranchés et maison se conjuguent pour reconstituer un véritable fort. Toitures, palissades et portes sont ondulées à la cuisson sur du papier ondulé et prennent appui sur une cuvette dissimulant un socle de renfort. Les petits éléments sont collés avec du glaçage au chocolat.

Ingrédients nécessaires : un pain d'épice entier + un pain d'épice prétranché + une grande plaque de pâte maison, 50 g de beurre fondu, un verre de glaçage au chocolat.

Matériel : un très grand moule à gâteau roulé ou la plaque du four, du papier ondulé à gâteau de 50 cm x 100 cm, un pinceau brosse, de la carte verte, du carton épais aux dimensions du moule,


TEXAS ' FORT

le matériel pour la reproduction des modèles, de la colle.

• Socle (1)

Couper le socle dans le carton épais à la grandeur du moule de cuisson ; découper le sol dans la carte verte (1a), le rectangle coloré étant aux dimensions du socle augmentées des mesures indiquées ; fendre aux 2 angles ; replier sur 3 côtés pour former une cuvette (1b) ; coller les languettes puis la partie avant sous le socle.

• Modèles (2)

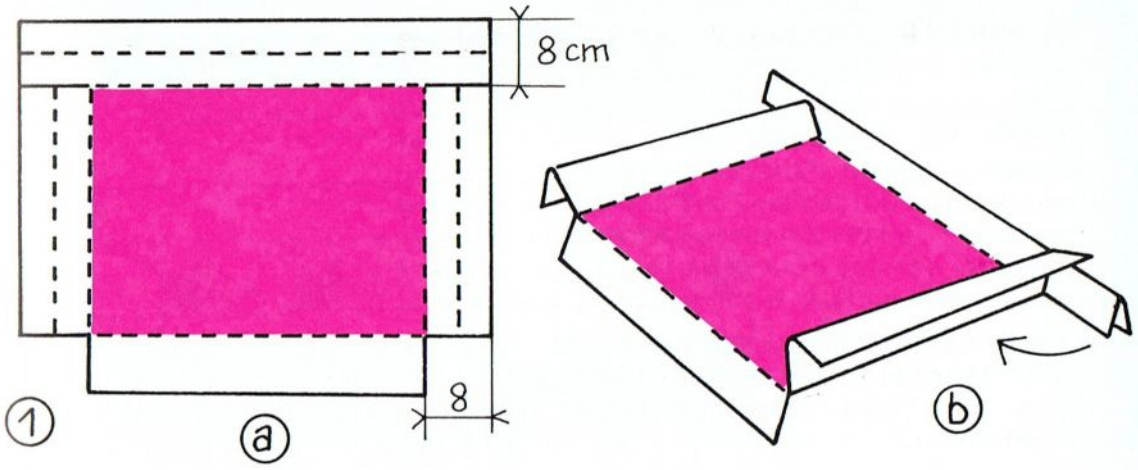
Reproduire au dos du papier ondulé et au crayon les modèles selon le bon sens des stries ; découper.

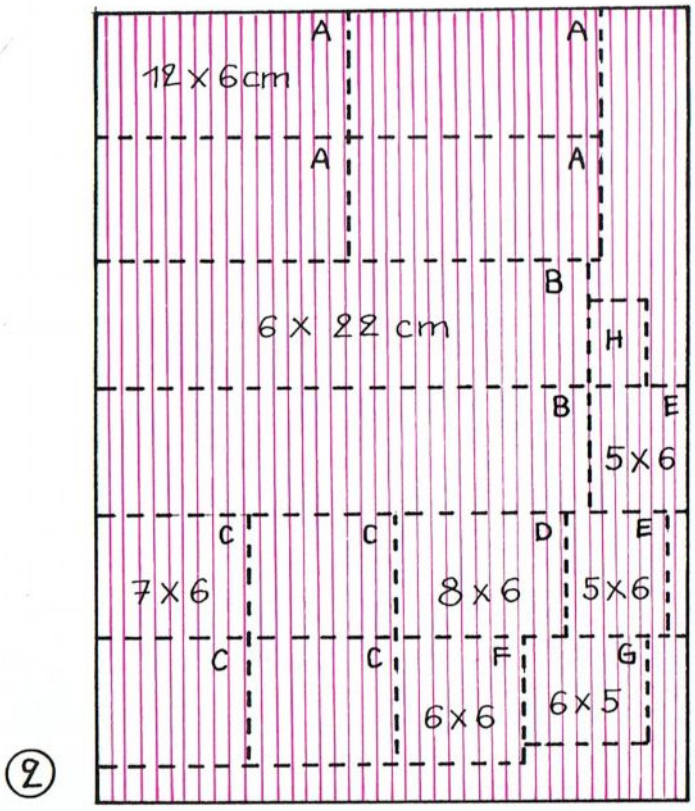
• Pâte ondulée maison

Préchauffer le four à 150°, tapisser le moule de papier ondulé en laissant apparaître un léger dépassant ; badigeonner soigneusement de beurre fondu le moule au pinceau ; le foncer de pâte ; faire cuire 20 min. ; sortir du four ; retourner la pâte sur un plateau dès qu'elle commence à tiédir ; retirer le papier ondulé par petits à-coups ; poser les modèles de papier ondulé ; découper au couteau.

• Le pain d'épice commercialisé

Il sert à construire les bâtiments sauf les toitures : le pain d'épice en bloc est coupé sur une longueur de 13 à 14 cm, il forme la partie basse du bâtiment central, partie brune en façade ; des tranches prédécoupées sont réunies au glaçage en se présentant de la même façon ; d'autres tranches, que nous appellerons "barres", sont coupées avec une section brune de 1 cm environ, elles servent au montage des divers bâtiments.


8 cm
8
1
a
b


12 x 6cm
A
A
A
A
B
6 x 22 cm
H
B
E
5x6
C
C
D
E
7x6
8x6
5x6
C
C
F
G
6x6
6x5
2

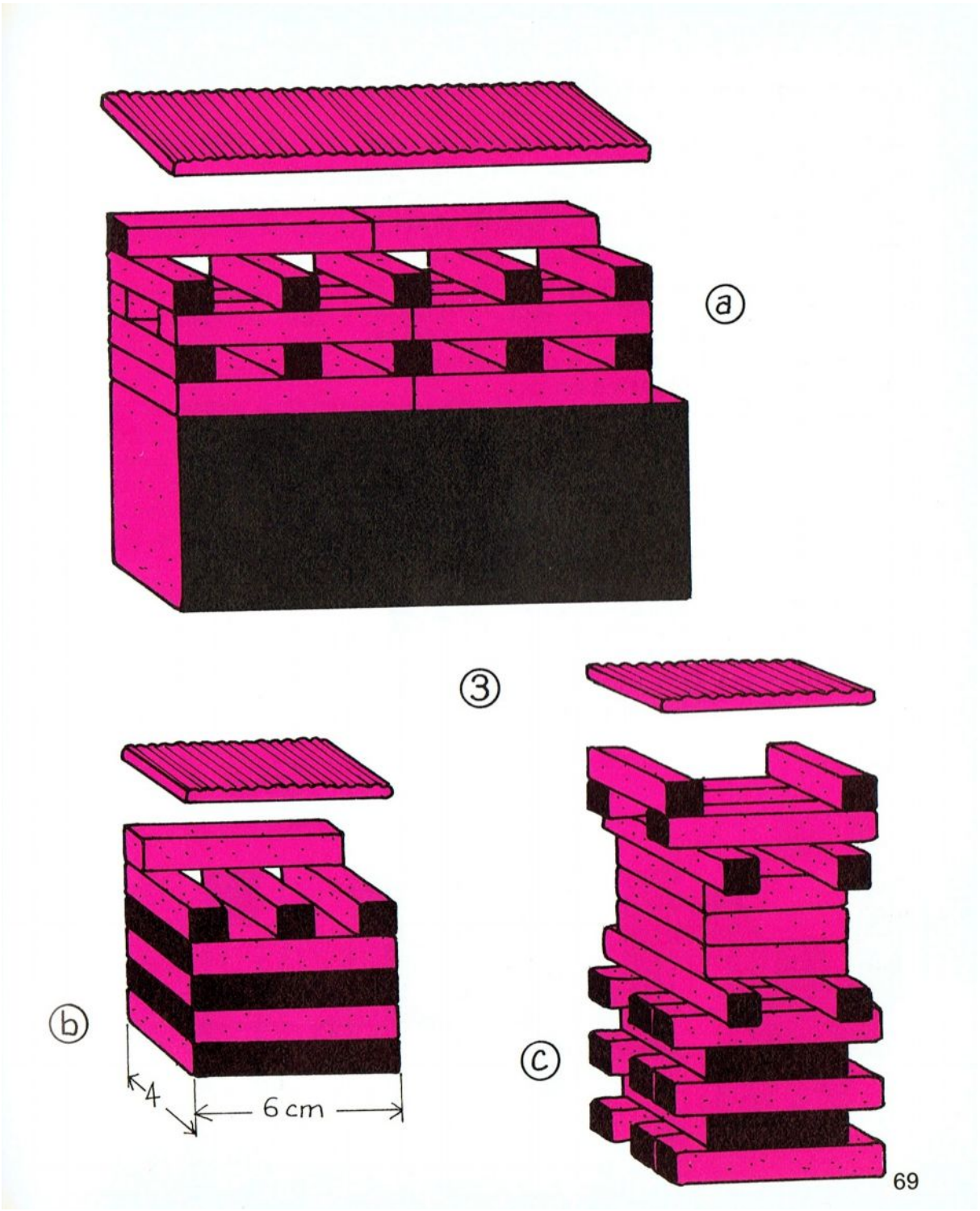
Le bâtiment central (3a) : surmonter le bloc de pain d'épice ci-dessus coupé de 2 tranches collées bout à bout posées de niveau avec un retrait à droite de 1 cm ; espacer régulièrement au-dessus 5 barres ; placer transversalement 2 barres collées bout à bout ; coller 2 autres barres identiques en arrière ; placer à nouveau 5 barres au-dessus ; terminer par une double barre de fond servant à surélever et incliner le toit A ; recouvrir du toit.

Les 2 petits bâtiments identiques (3b) : superposer 4 tranches de pain d'épice en alternant la position des croûtes brunes ; couper sur l'épaisseur pour l'amener aux dimensions indiquées ; surmonter de 3 barres à section carrée mises à bonne longueur puis d'une barre au-dessus disposée en fond transversalement pour recevoir le toit A.

La tour de guet (3c) : construire sa partie basse de manière à ce qu'elle serve de butée aux murs attenants C et E ; assembler des barres à section carrée et des tranches d'un bon centimètre en jouant avec la couleur brune de la croûte ; coller 2 barres de niveau ; placer parallèlement une 3e barre éloignée d'un bon centimètre ; surmonter d'une tranche carrée ; renouveler le processus précédent avec en plus 2 barres transversales ; alterner 2 niveaux de 2 barres ; surmonter du toit F.

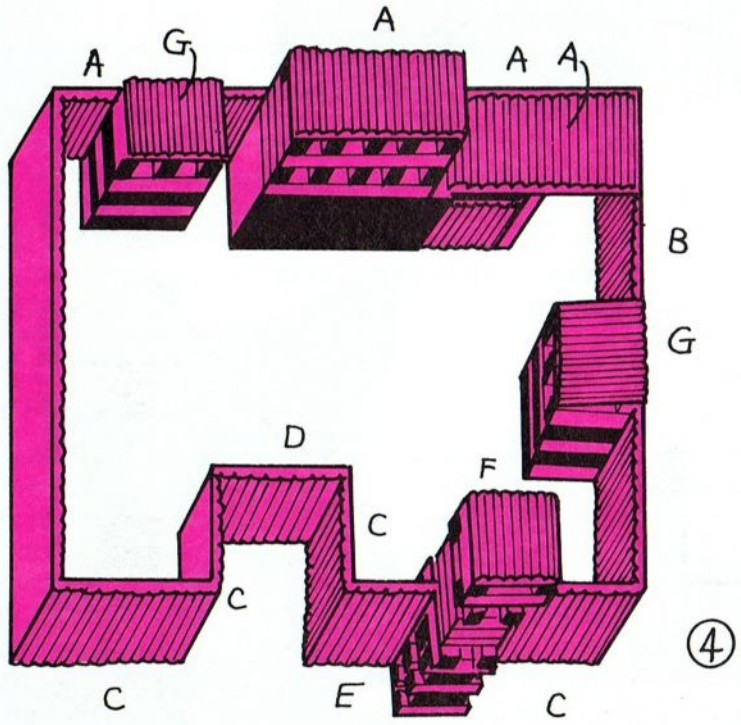
- Montage (4 page 70)

Poser le bâtiment central sur le socle au milieu du fond ; poser de part et d'autre les murs A prenant appui sur les bords du socle ; amener de chaque côté les palissades B ; amener sur l'avant les éléments C ; caler un mur C, celui de droite, en l'introduisant entre les barres inférieures de la tour de guet ; caler de la même façon le mur E ; coller au glaçage les 2 murs en retrait de l'entrée en même temps que les poteaux (2 barres de 10 cm de long mises bout à bout coupées à bonne mesure).


③
ⓐ
ⓑ
4
6 cm
ⓒ

Monter, en prolongement du bâtiment central et à droite, le hangar comprenant un réduit, comme suit : couper une tranche de 6 cm x 6 cm ; la placer debout de façon à coincer la porte H ; poser au-dessus et en fond une barre double prenant appui sur la partie basse du bâtiment central et sur la palissade ; recouvrir du toit A.

Mettre en place les petits bâtiments ; faire le fanion avec une brochette en bois à barbecue plantée sur 3 carrés de pain d'épice de 2 cm de côté ; indiquer le nom du fort sur un morceau de carton plié en 2 de 13 cm x 4 cm.



LE CHALET SOUS LA NEIGE

Voir photo page 73.

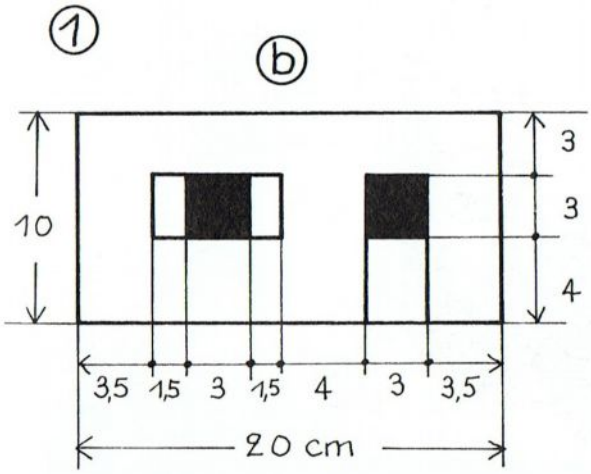
Cette pièce maîtresse (24 cm x 20 cm x 22 cm de haut), plus spectaculaire que difficile à réaliser, est composée de 4 plaques de pain d'épice, scellées sur une maquette de carton au glaçage royal.

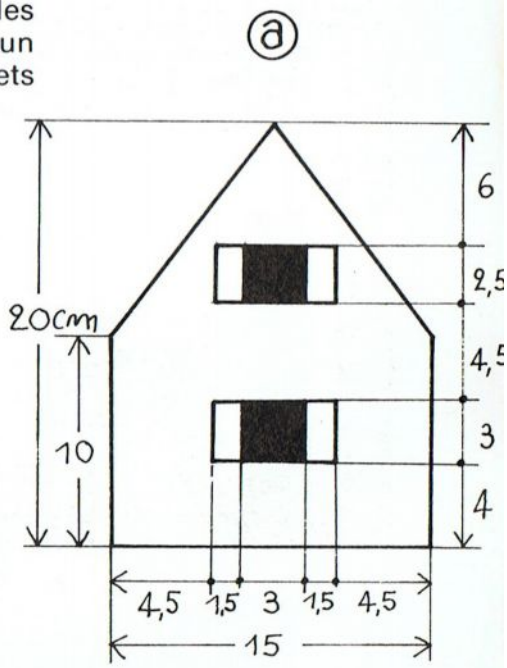
Ingrédients nécessaires : 4 plaques de pain d'épice maison de 36 cm x 38 cm, 4 doses de glaçage royal, du colorant alimentaire vert, 2 à 3 cuillers à café de chocolat en poudre.

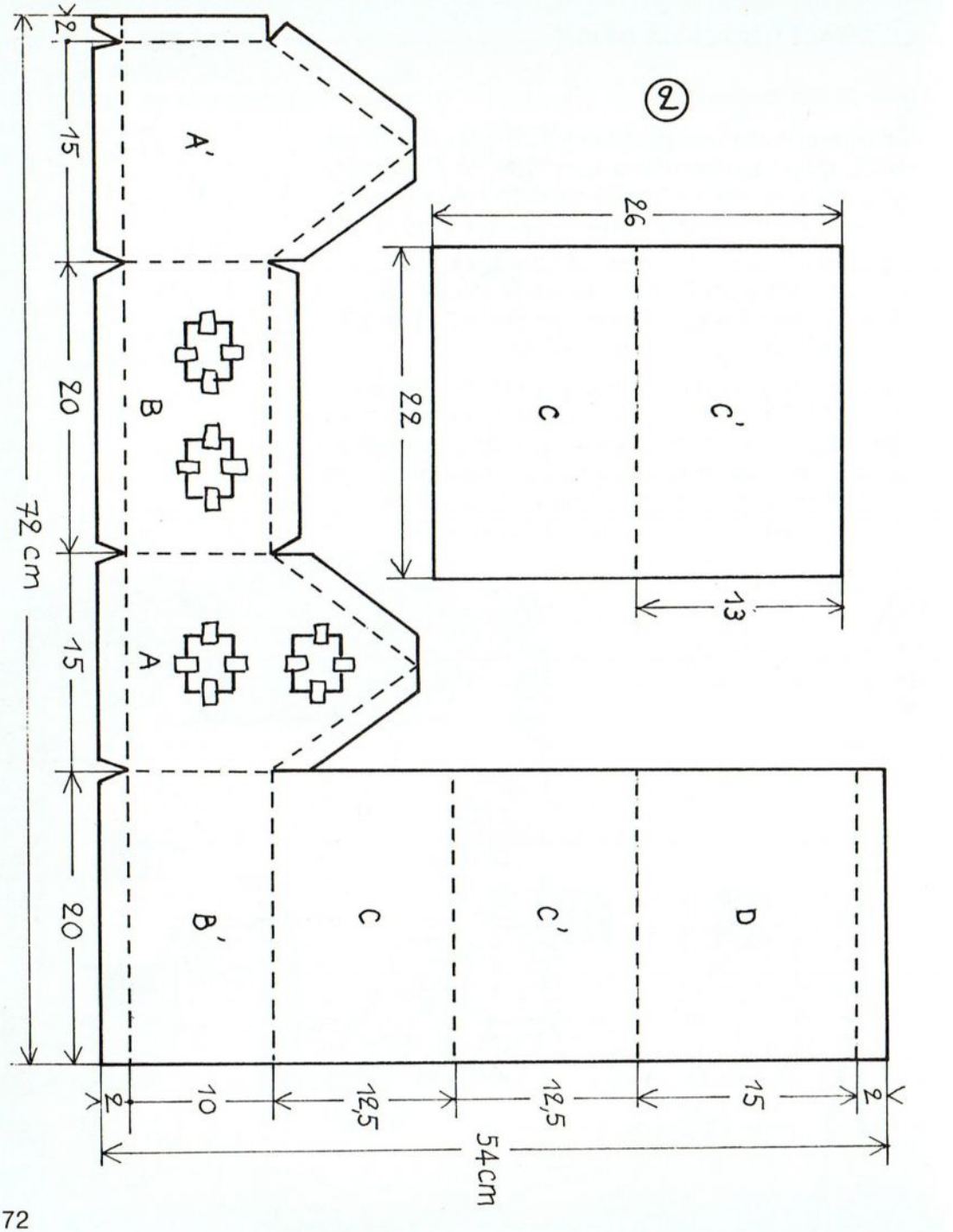
Matériel : papier d'aluminium ou Rhodoïd (pour vitres et pièce d'eau), ruban adhésif, un bâton de pâte de guimauve blanche, des bonbons jaunes, roses + bonbons recouverts de pâte blanche, matériel pour la reproduction des croquis, carton aux dimensions de la maquette (2 page 72).

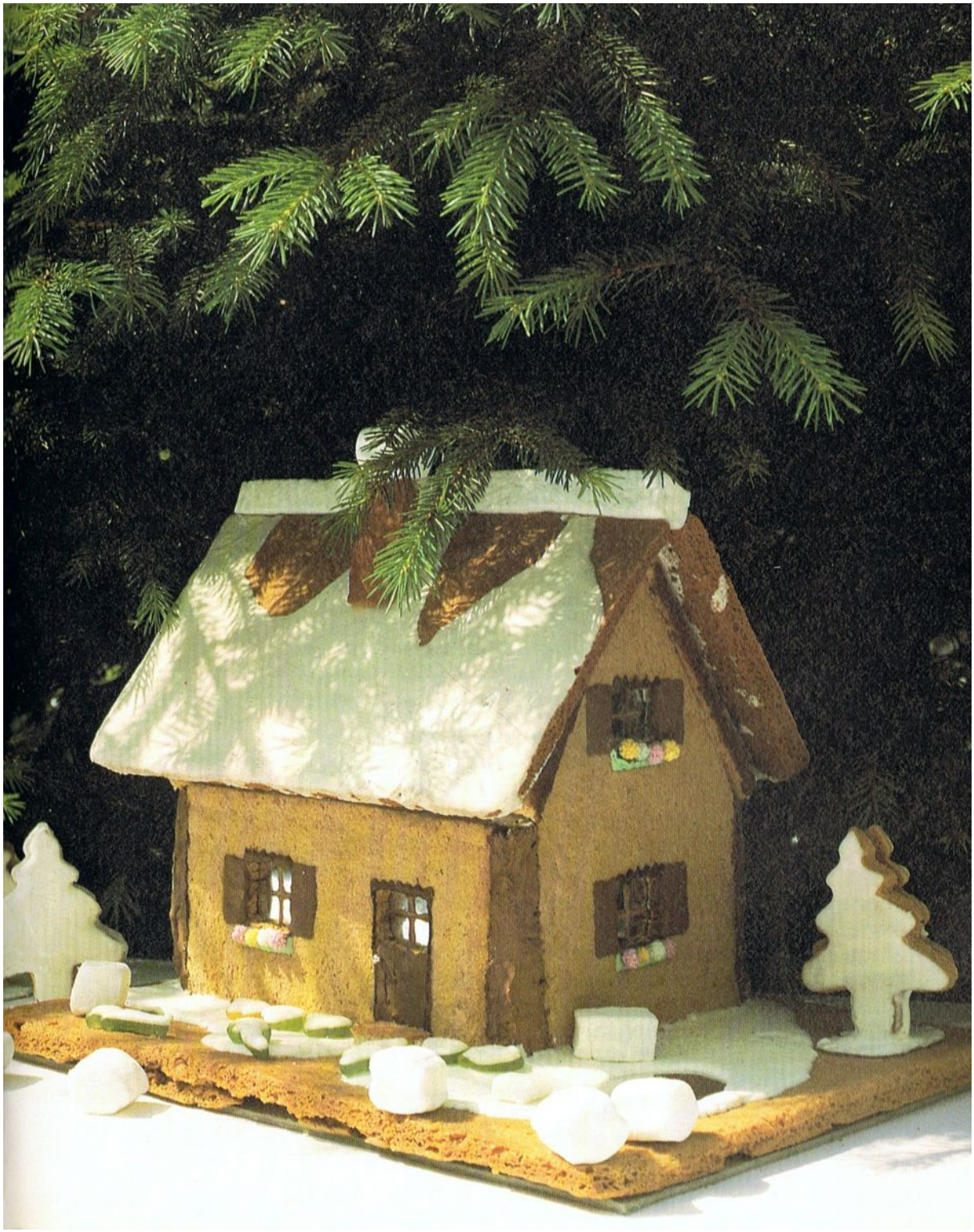
- Modèles A et B (1)

Relever aux dimensions données les modèles sur du papier sulfurisé avec une équerre et un crayon ; découper ; évider les vitres ; laisser volets et porte.






②
A'
B
A
B'
C
C'
D
72 cm
54cm
2
15
20
15
20
2
10
12,5
12,5
15
2
26
22
13



• Maquette (2)

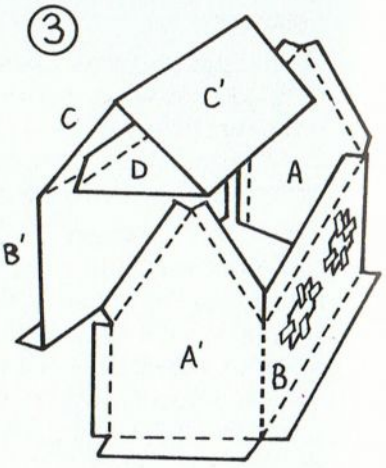
C et C' = toit ; D = plancher du grenier ; CC' en retrait = un toit supplémentaire ; des rabats de 2 cm de large sont nécessaires pour l'assemblage et la stabilité.

Utiliser alternativement les modèles A et B pour tracer sur le carton les murs et poursuivre la toiture ; découper les contours ; dessiner les fenêtres sans les évider ; procéder de même pour la toiture supplémentaire CC'.

Amorcer les pliures indiquées en pointillé avec un crayon à bille usagé ; replier fermement les rabats de base vers l'extérieur (3) ; replier les autres vers l'intérieur.

Coller dans l'ordre suivant : le toit CC' contre les bords du pignon A préencollé ; le rebord préencollé du plancher D contre la base du pan C ; C' contre le mur bas à fenêtres ; B' contre A' ; le pignon A' contre la toiture ; laisser sécher.

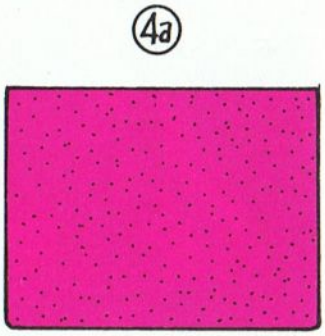
Recouvrir les vitres de papier d'aluminium ; fixer au ruban adhésif.



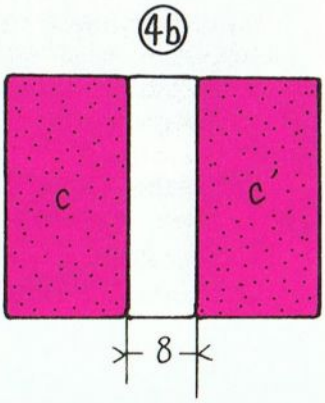
• Pain d'épice

Mettre à ramollir les 4 plaques une par une au four quelques minutes ; les laisser dans leur moule pendant les opérations suivantes :

Poser la 1re plaque (4a) sur un socle rigide découpé à ses dimensions ; déposer dessus la maquette légèrement en retrait (5).



Découper le toit CC' dans la 2e plaque (4b) avec un couteau et une règle métallique en prélevant une bande médiane de 8 cm, les 2 parties restantes formant 2 pans égaux ; laisser refroidir ; tartiner le rectangle de carton correspondant d'une couche couvrante de glaçage royal ; amener les 2 parties tranchées du pain d'épice bord à bord le long de la pliure du carton posé à plat ; laisser sécher.

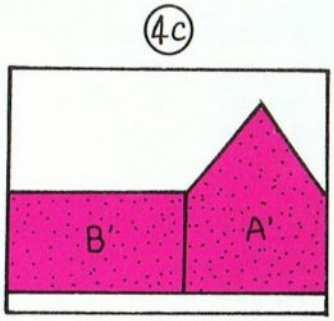


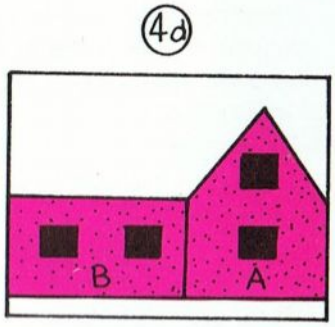
Utiliser les modèles A et B pour reproduire les murs aveugles A' et B' ; les déposer sur la 3e pla-

que (4c) préchauffée ; découper au couteau par à-coups.

Découper comme précédemment la 4e plaque (4d) d'après les contours des modèles A et B ; évider les vitres ; laisser refroidir ; recouvrir largement le dos de glaçage royal ; les plaquer en bonne place contre la maquette.

Finitions : prélever dans le restant de pâte des bandes préalablement réchauffées de 1,5 cm de large ; les coller sur la toiture (5) ; mélanger du glaçage royal à de la poudre de chocolat ; appliquer à l'aide d'un couteau rond contre les angles de la maison pour les colmater ; couvrir du même glaçage au pinceau plat et en plusieurs couches volets et porte ; peindre au pinceau fin les filets des vitrages ; ajouter une marche de pain d'épice devant la porte.





• Décoration

Mélanger du glaçage royal à du colorant alimentaire vert ; peindre des jardinières sur les fenêtres ; coller des petits bonbons roses et jaunes pour les fleurs, un bonbon différent pour la poignée de la porte.

Répartir du glaçage royal sur le socle en intégrant un morceau de papier d'aluminium pour la mare ; laisser sécher.

Étaler le même glaçage sur les pans du toit en soulevant un pan puis l'autre de façon à faire des coulures ; le poser sur la maquette, après séchage complet. Former la cheminée d'un morceau de pain d'épice découpé en biais à sa base ; le coller au glaçage en creusant son emplacement sur le toit ; la surmonter d'un cube de pâte de guimauve creusé auparavant ; masquer la faîtière de pâte de guimauve.

Disperser dans le jardin quelques bonbons à surface blanche, de la pâte de guimauve.

L'arc-en-ciel magique.
Voir page 41.

le château imaginaire

Voir photo page 85.

Corps central et toiture, reproduits en maquettes cartonnées, sont revêtus de pain d'épice aux emplacements indiqués en couleur sur les plans ; à titre d'exemple fenêtres et porte ont été réalisées à partir de 2 procédés : celui de la pâte crue, cloisonnée avec ajouts de pâte légère dans une cuisson en 2 temps ; celui de la pâte cuite, découpée après cuisson. Pour les tours, différentes techniques sont proposées.

LA MAQUETTE DU CHÂTEAU

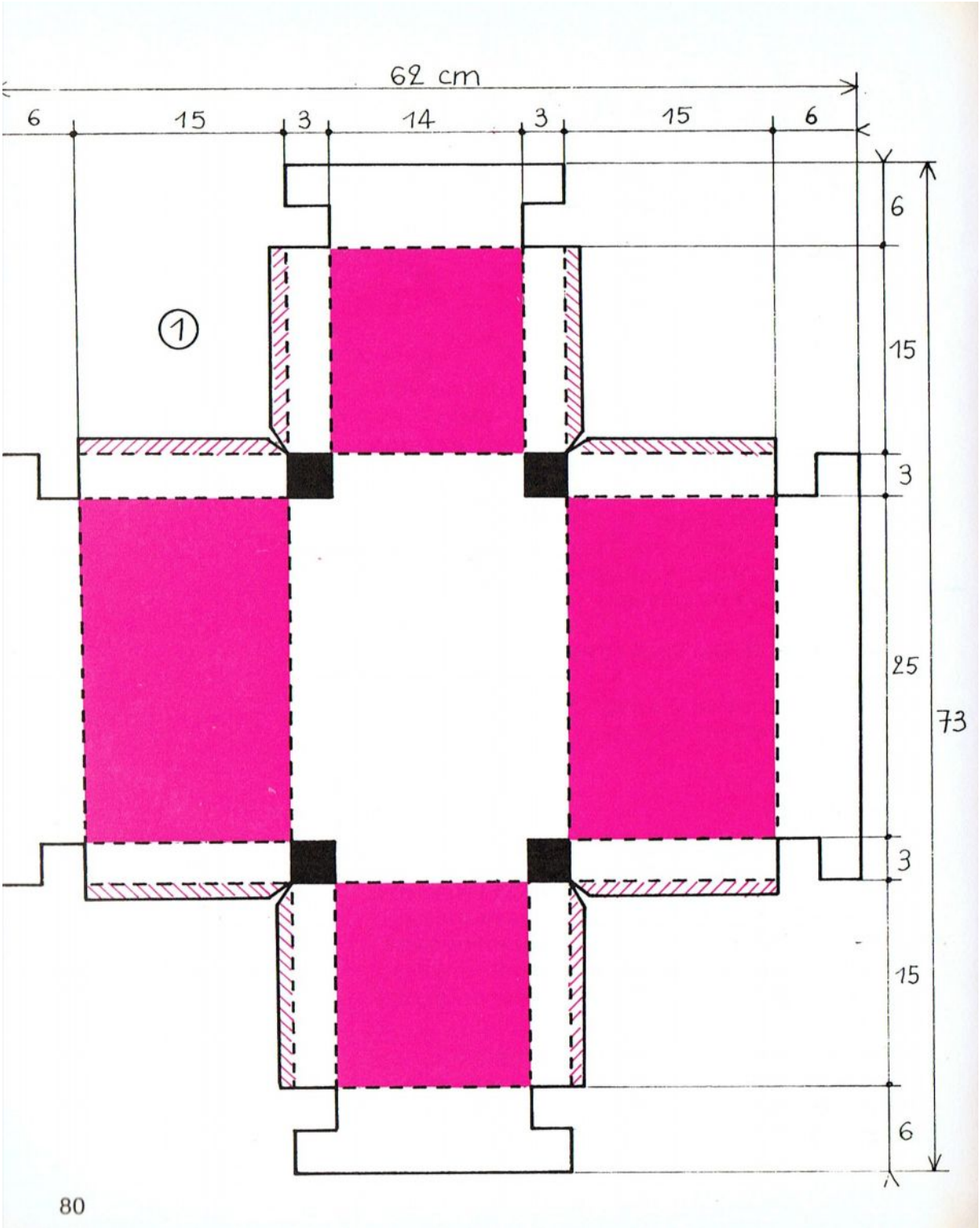
Elle se compose de 2 plans : le corps central, la toiture qui, suivant la construction, est facultative.

Corps central

(maquette + modèle)

Plutôt qu'une simple boîte de carton retournée, nous avons préféré garantir une plus grande solidité au château en utilisant une maquette à angles rentrants dont les rabats courts se referment sur le dessus et donnent accès à l'intérieur pour y dissimuler des friandises.

Il faut : du matériel pour la reproduction des maquettes (voir page 25) ; du contrecollé 16 A de 70 cm x 80 cm ; un socle de carton fort de 28 cm x 38 cm.


62 cm
6
15
3
14
3
15
6
6
15
3
25
3
15
6
73
1

Reporter au crayon le plan de la maquette (1) sur le contrecollé d'après les indications préliminaires (voir page 26) ; évider après son découpage les carrés noirs ; prolonger d'une fente.

Préparer, en vue du découpage et de la décoration de la pâte, en double sur du papier sulfurisé les modèles des murs d'élévation : l'un de 14 cm x 18 cm ou côté, l'autre de 18 cm x 25 cm ou façade ; les 18 cm correspondent à la hauteur de la maquette, 15 cm + 3 cm de dépassement formant muret.

Reprendre la maquette de contrecollé pour accentuer avec un crayon à bille usagé et une règle les lignes pointillées ; amorcer à la main le pliage en le dirigeant vers l'intérieur ; coller les angles rentrants, parties hachurées dirigées également vers l'intérieur ; rabattre les volets du dessus ; fixer ou non ces derniers à la colle ou à l'agrafeuse.

Encoller le dessous de la maquette ; la fixer sur le socle.

Toiture

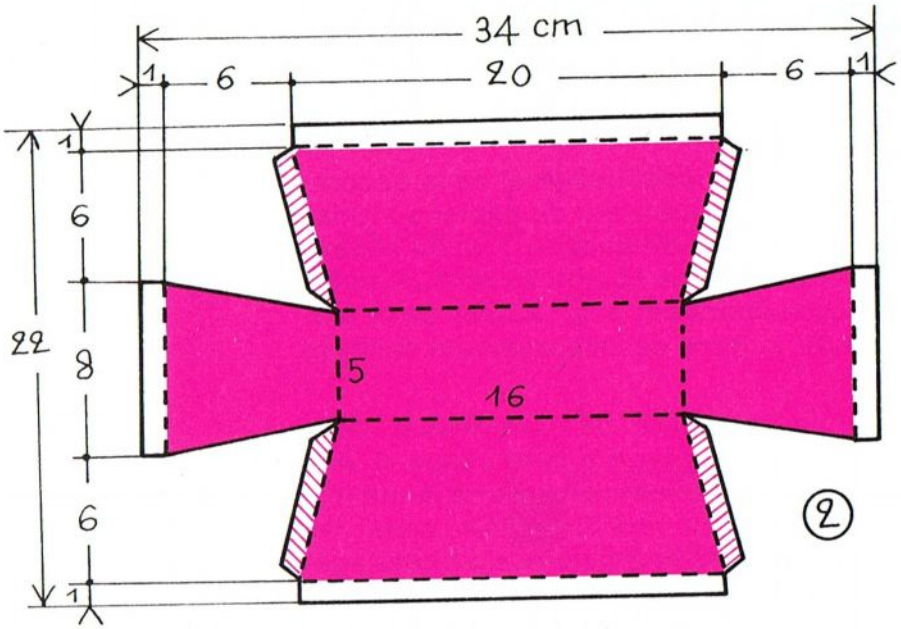
(maquette + modèle)

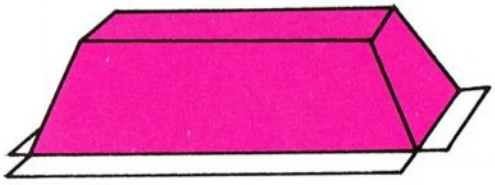
Il faut : du matériel pour la reproduction des maquettes, du contrecollé 16 A de 25 cm x 35 cm (22 cm x 34 cm réels), du papier-calque ou sulfurisé.

Reproduire le plan (2) comme précédemment sur le contrecollé sans le découper.

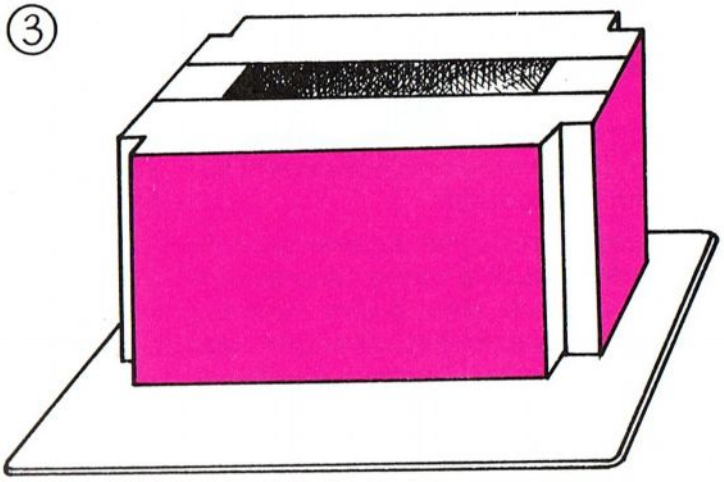
Décalquer sur le papier sulfurisé, en prévision du découpage de la pâte, toute la partie colorée uniformément sur le croquis, c'est-à-dire sans les rebords ; découper séparément chacune des 5 pièces délimitées par les lignes pointillées ; mettre de côté.

Reprendre la maquette de contrecollé ; découper





③



les contours ; amorcer les pliures vers l'intérieur, en dirigeant inversement celles en bordure.

Coller entre elles les parties hachurées (3).

REVÊTEMENTS DE PAIN D'ÉPICE

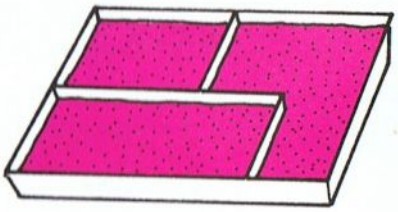
Quel que soit le procédé adopté, utiliser 3 grands moules genre gâteau roulé ; cuire dans le 1er le mur de façade et celui de côté, dans le 2e les murs aveugles, dans le 3e la toiture (pour ce faire, reprendre les modèles mis de côté).

Procédé de la pâte crue

(Façade + un mur de côté)

Fournitures complémentaires : une plaque de pâte maison, 375 g de pâte expresse, du papier sulfurisé, 60 cm de ruban de carton de 3 cm de large, du papier d'aluminium, un petit couteau.

④



Recouvrir le moule de cuisson de papier sulfurisé avec un dépassant ; foncer bien également la pâte maison ; préchauffer le four à 150°.

Déposer bord à bord les modèles sur la pâte ; découper des longueurs de ruban de carton pour délimiter chaque surface ; entourer les morceaux de ruban de papier d'aluminium lissé ; les insérer dans la pâte (4).

Mettre à cuire une 1re fois pendant un temps raccourci à 15 min. ; laisser tiédir ; enlever les cloisonnements et le papier sulfurisé ; repérer l'emplacement de la porte par l'intermédiaire du modèle de façade et d'une épingle ; découper au couteau.

Indiquer sur la pâte, suivant le même procédé de transfert, les angles des fenêtres, du décor central ; faire un tracé léger du bandeau (5 page 86) avec une règle et un couteau.

Bien malaxer la pâte expresse ; ajouter de la farine

si nécessaire ; prélever de minuscules boudins presque semblables à du vermicelle ; les reporter en bonne place ; ajouter des billes de pâte un peu plus grosses qu'une tête d'épingle.

Faire cuire une 2e fois 10 min. à 150°.

Ce procédé présente l'avantage d'un décor incorporé plus facile à rectifier lors de sa mise en place, et son application peut se faire sur une pâte préparée plusieurs jours à l'avance, avec un temps de cuisson raccourci.

Procédé de la pâte cuite

(murs aveugles + toiture) (6 page 86)

Matériel complémentaire : 2 plaques de pâte maison et un couteau.

1re plaque tiède ou réchauffée : la recouvrir des modèles des murs aveugles ; découper au couteau ; laisser refroidir ; retirer le papier sulfurisé.

2e plaque tiède ou réchauffée : procéder de la même façon pour découper les éléments de la toiture.

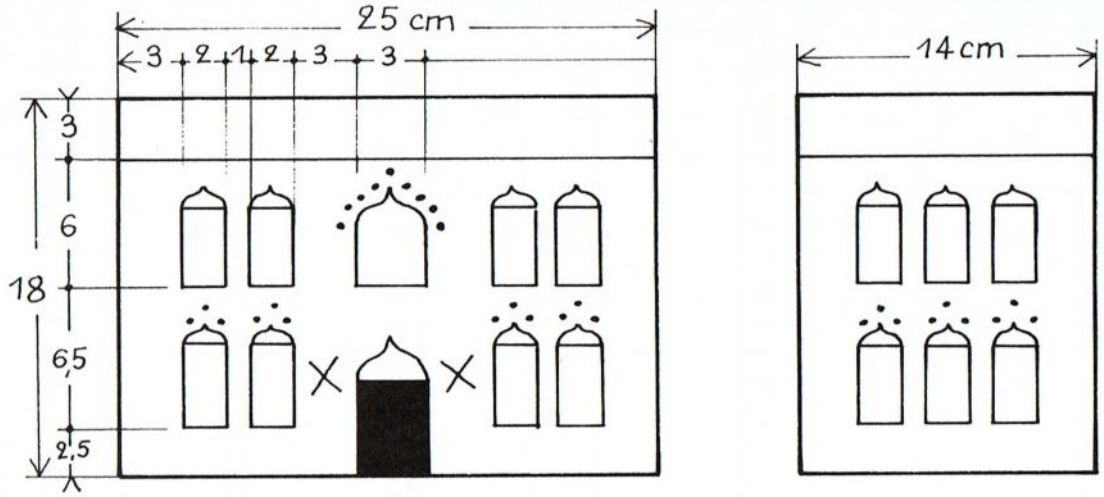
Reporter, avant l'assemblage, la décoration avec une épingle et les modèles.

LES TOURS

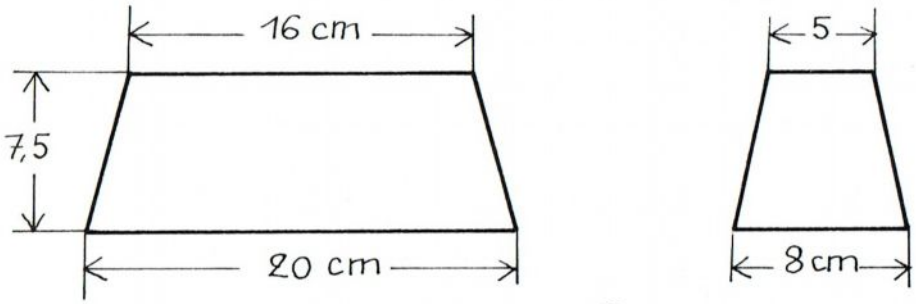
Chaque tour mesure 23 cm et se compose de 3 tronçons de pain d'épice maison collés entre eux avec du glaçage au café.

Pour une tour, il faut : 3 boîtes de conserve avec 3 fonds*, de 9 à 10 cm de haut et 6 cm de diamètre, 375 g de pâte crue maison, du papier sulfurisé, un couteau.

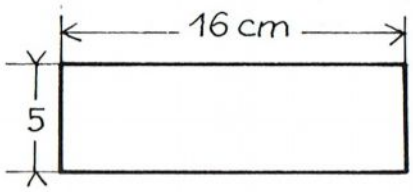
* Utiliser un "bon" ouvre-boîtes pour ôter les 3 autres fonds ; limer si nécessaire les contours.



⑤



⑥



Retirer la plaque du four ; la recouvrir de papier sulfurisé ; préchauffer à 150°.

Graisser l'intérieur des boîtes ; les poser debout sur la plaque du four ; glisser dans chacune une boulette oblongue de 125 g de pâte.

Faire cuire 20 min. en veillant à éliminer d'éventuels débordements de pâte avec un couteau.

Attendre que les moules tiédissent pour les décoller du papier ; imprimer un mouvement de rotation ; amorcer leur démoulage en introduisant un couvercle métallique ; extraire avec le couvercle chaque gâteau, seulement après refroidissement.

Monter et décorer les tours.

Pour éluder le problème des boîtes de conserve, construire les tours en empilant ou en embrochant soit des galettes moelleuses ou des nonnettes, soit des ronds prélevés à l'emporte-pièce métallique (rond de serviette) dans du pain d'épice maison ou dans un pain d'épice géant écroûté, ou utiliser des rouleaux cartonnés de papier ménager enjolivés d'un papier cadeau.

GLAÇAGE : ASSEMBLAGE ET DÉCORATION

Il faut : 2 doses de glaçage royal, une dose de glaçage au café + glaçage vert éventuellement, une petite cuiller de cacao en poudre, un couteau rond, une seringue à pâtisserie + 3 douilles (n° 1, n° 6 et une large et plate), un pinceau fin + un plat + un brosse éventuellement, un plateau.

De plus, des confiseries : granulés multicolores, fines dragées aux amandes colorées, boules et dragées argentées, pastilles colorées au chocolat.

Glaçage au pinceau

Décoration : poser à plat le mur de façade et celui de côté sur le plateau ; enduire au pinceau plat l'intérieur d'une fenêtre de glaçage royal ; enduire au pinceau fin dans les angles ; saupoudrer de granulés multicolores ; tapoter du bout des doigts pour les faire adhérer ; faire glisser le surplus sur le plateau ; procéder de même pour chaque fenêtre et le dessus de la porte. Glacer en plusieurs couches le décor central pour le rendre plus blanc.

Assemblage : badigeonner largement de glaçage royal le dos d'un mur de pain d'épice et la face correspondante de la maquette ; plaquer en maintenant quelques instants ; procéder de même pour les autres murs et la toiture. Reconstituer chaque tour en recouvrant de glaçage au café le dessus des différents tronçons sauf celui du sommet ; les superposer en appuyant pour faire apparaître un léger débordement de crème ; laisser sécher.

Glaçage à la seringue

Décoration : reproduire le dessin des fenêtres de la toiture d'après le modèle de papier sulfurisé avec une épingle ; munir la seringue de la douille n° 1 ; introduire le glaçage au café ; décorer (voir page 22) ; laisser sécher. Surmonter le dessus des tours d'un filet de glaçage au café avec la seringue (douille large et plate) ; renouveler l'opération après durcissement pour rétablir les inégalités : enfoncer les bonbons argentés.

Assemblage : plaquer les éléments de la toiture sur la maquette au glaçage royal ; cimenter pour jointoyer les angles avec un couteau rond du mélange de glaçage et de poudre de cacao.

Habillage en confiserie

Munir la seringue de la douille n° 6 ; étirer du glaçage au café sur le sommet des murs, des tours (calées dans des grands verres), de la toiture ; laisser sécher ; déposer une 2e couche ; planter en même temps sur le sommet de la toiture des dragées aux amandes et argentées alternées, des boules et dragées argentées sur les tours, des petites boules argentées représentant des créneaux ; coller les dragées multicolores dans le bandeau inférieur du corps central avec de petites touches de glaçage et, çà et là, quelques pastilles colorées.

Finitions

Accoler simplement les tours contre les angles rentrants ou les glacer par-dessous pour les faire adhérer au socle. Floquer le socle d'un glaçage très vert appliqué au pinceau brosse.

IDÉES DE CONSTRUCTIONS DÉCORATIVES

Ce modèle de château est une bonne base de départ et se prête à une infinité de transformations qui laissent rêver ; voici quelques exemples :

Surmonter les tours de cornets de glace en gaufrette, de leur emballage ou d'une forme similaire dessinée à partir d'un rond de carton de 12 cm de rayon (voir photo de couverture).

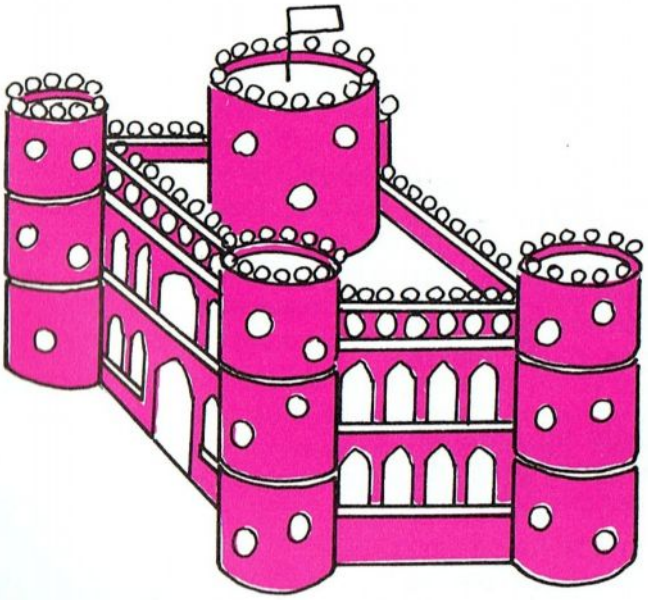
Remplacer la toiture par une grosse tour centrale surmontée d'un dôme puis d'un lanterneau fait de petits pics de bois et couronnés d'une cerise confite, d'une meringue, etc.

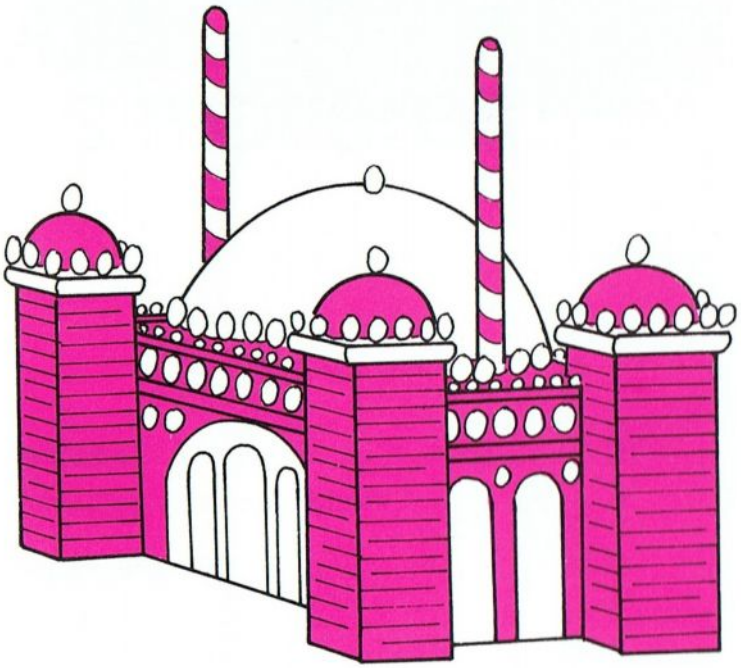
Orientaliser la variante précédente en ajoutant des dômes sur toutes les tours : demi-oranges, citrons, pommes, œufs peints ou en chocolat, etc.

Réaliser un palais vénitien avec une boîte de carton profonde et retournée, recouverte de papier

d'aluminium et surmontée de la toiture, le tout plaqué de pain d'épice avec, pour encadrer la porte, des sucres d'orge torsadés multicolores.

Simplifier la toiture en retournant un moule à cake de dimensions appropriées ou son contenu en pain d'épice.





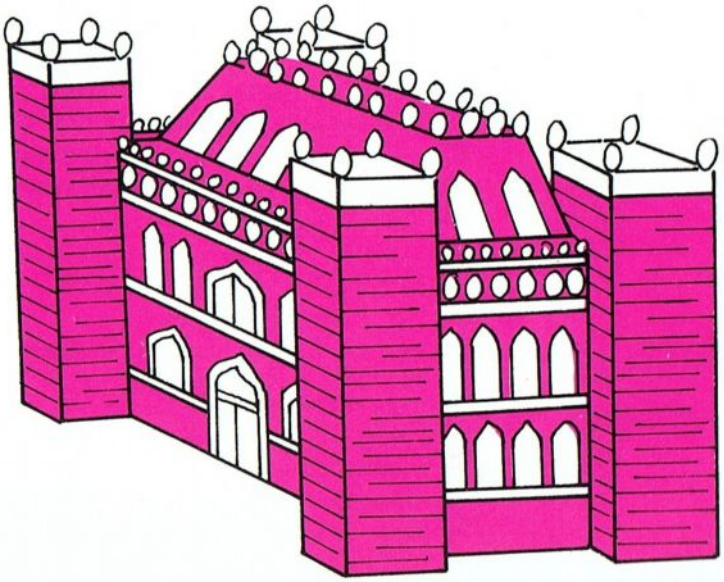


table des matières

Présentation 5

Définition des mots utilisés 6

Le pain d'épice 7

Ingrédients 7
Epices 8
Ustensiles et matériel 11
Cuisson 12
Différentes recettes de pâtes 12
Pâte à pain d'épice "maison" 12
Pâte à pain d'épice "expresse" ou légère 14
Pâte à pain d'épice au lait 14
Découpage de la pâte 15
Conseils complémentaires 16
Pâte 16
Conservation 18
Décoration 18

Finitions et décoration 19

Peinture 19
Glaçage royal 19
Coloration 20
Glaçage à la seringue 21
Exemples de décorations 22

Reproduction des modèles et des maquettes 25

Modèles 25
Maquettes 26
Socles 26

Les petits sujets 27

Les sapins blancs 27
Le jeu de dominos 30

Le cirque 31

Réalisation générale d'un sujet 31
La petite danseuse 32
Le clown et M. Loyal 32
Les chevaux bondissants 34
Le petit manège 36

Les jeux 41

L'arc-en-ciel magique 41
Voulez-vous jouer avec moâ ? 43
Le jeu du trictrac 47
Le jeu de dames 50
Les petits chevaux 54

Les constructions 59

La petite résidence 59
Le fortin 64
Le chalet sous la neige 71

Le château imaginaire 79

La maquette du château 79
Revêtements de pain d'épice 83
Les tours 84
Glaçage : assemblage et décoration 87
Idées de constructions décoratives 89

FLEURUS IDÉES VOUS PROPOSE

Titres disponibles :

133. Vive le macramé
136. Le non tissé
137. Avec des éléments métalliques
138. Jeux de mosaïques
139. La paille de papier
141. Poupées de laine, poupées de chiffon
144. Lumière et couleurs
145. Merveilleux polystyrène
146. Des bijoux
148. Branches et brindilles
152. Travaux en perles
153. La feutrine facile
155. Le métal en fil
156. Plaisir de la broderie
157. Initiation à la pyrogravure
159. Panneaux et décors en laine
160. Jouets en bois
161. Tissages sur métiers de petite largeur
162. Ornements de fête
163. Initiation aux photogrammes
164. La pâte à bois
165. Fleurs en « collants »
166. Feutrine pour la maison
167. Bois découpé
168. Déguisements improvisés
169** Avec de la laine
170** Marionnettes insolites
171** Travaux en papier
172** Pratique de l'émaillage
173** Inventer ses diapositives
174** Petite vannerie
175** Poterie à la plaque
176** Mobiles solaires
177** Travaux en ficelle
178** Canevas d'aujourd'hui
179** Nouvelles bougies
180** Filer la laine. La teindre. L'utiliser
181** Spectacles de marionnettes
182** L'émaillage à froid
183** Techniques simples pour peinture tous tissus
184** Pliages fantaisie sur le thème de la mer
185** Abat-jour en perles et macramé
186** Villages miniatures
187** Avec de la pâte à pain
188** Papiers fantaisie (Fabrication et utilisation)
189** Merveilles en verre perdu
190** Abat-jour en papier
191** Petite menuiserie
192** Papier mâché
193** Petites percussions pour les 4 saisons
194** Les poupées-mannequins s'habillent
195** Tout décorer à la cuve
196** Bouteilles en sable coloré
197** Déguisements à la carte
198** Pain d'épice, malices !

DANS LES AUTRES SÉRIES

Série 100 : Livres et jeux d'activités.
Série 104 : Ouvrages particulièrement orientés sur la connaissance et la découverte de la nature.
Série 105 : Ouvrages présentant des activités variées inspirées du folklore d'un pays du monde.
Série 107 : Spécialement destinée à ceux qui s'occupent des petits jusqu'à 7 ans.
L'âge actif : Activités plus particulièrement destinées aux personnes du troisième âge.
Savoir créer : Initiation à l'artisanat et à la pratique de certains "hobbys".
Série 112 : 12 idées de travaux manuels autour d'un thème ou d'un matériau facile.

Deux nouvelles collections :
Manie-tout : Nouvelle maquette, nouvelles idées...
Loisirs-Plans : Albums au texte clair, aux croquis précis et des plans grandeur nature.

Si vous désirez la liste complète de ces ouvrages, adressez-vous à votre libraire ou faites parvenir votre carte de visite aux Editions Fleurus en mentionnant "Demande documentation sur Fleurus-Idées".

© Editions Fleurus, 1986
Droits de traduction et de reproduction réservés pour tous pays. Toute reproduction, même partielle, de cet ouvrage est interdite sans l'autorisation préalable de l'éditeur. Une copie ou reproduction par quelque procédé que ce soit photographie, microfilm, bande magnétique, disque ou autre constitue une contrefaçon passible de peines prévues par la loi sur la protection des droits d'auteur.

Achevé d'imprimer le 20 décembre 1985
par POLLINA 85400 LUÇON (FRANCE) N° 7590
N° d'édition 86004
Dépôt légal janvier 1986
ISBN 2-215-00817-2
1re édition